



Il Teorema Toscano e l'arte del vino



ARILLO
IN
TERRABIANCA



DIAMO RISPETTO, RICEVIAMO ECCELLENZA

Siamo custodi e interpreti di quello che la Natura ci ha affidato. Con umiltà ci prendiamo cura dei frutti delle Terre del Chianti Classico, della Maremma e della Val d'Orcia. Dal rigoroso rispetto per l'equilibrio e l'armonia di ogni terroir facciamo nascere vini strutturati, profondi, ricchi di profumi e sfumature sensoriali.



ARILLO IN TERRABIANCA

È nel cuore della Toscana più autentica che Adriana e Urs Burkard hanno dato vita nel 2019 ad Arillo in Terrabianca, realtà vitivinicola unica con tre anime distinte, radicate nelle tenute Terrabianca nel Chianti Classico, il Tesoro in Maremma e Colle Brezza in Val 'Orcia.

L'obiettivo è semplice, ma ambizioso: produrre vini dalla forte identità e dalla spiccatissima impronta territoriale, grazie ai principi della viticoltura biologica e minimalista. Ogni vino rivendica la sua individualità e riflette le caratteristiche distintive dei terroir da cui nasce.

Aromi e sapori, figli dell'identità delle nostre tenute.



IL NOSTRO MARCHIO

Dalla reinterpretazione di Adriana ed Urs dello stemma araldico della famiglia Burkard, ha origine il logo “Arillo in Terrabianca”: due stelle ed un castello adagiato su tre colline e inscritto in un ovale, che rimanda alla forma di un acino, in latino “arillus”. La rocca raffigura la solidità della famiglia, le stelle rappresentano il futuro e la continuità attraverso i figli Gregor e Ricardo, mentre le colline simboleggiano le tre tenute: Terrabianca, il Tesoro e Colle Brezza.

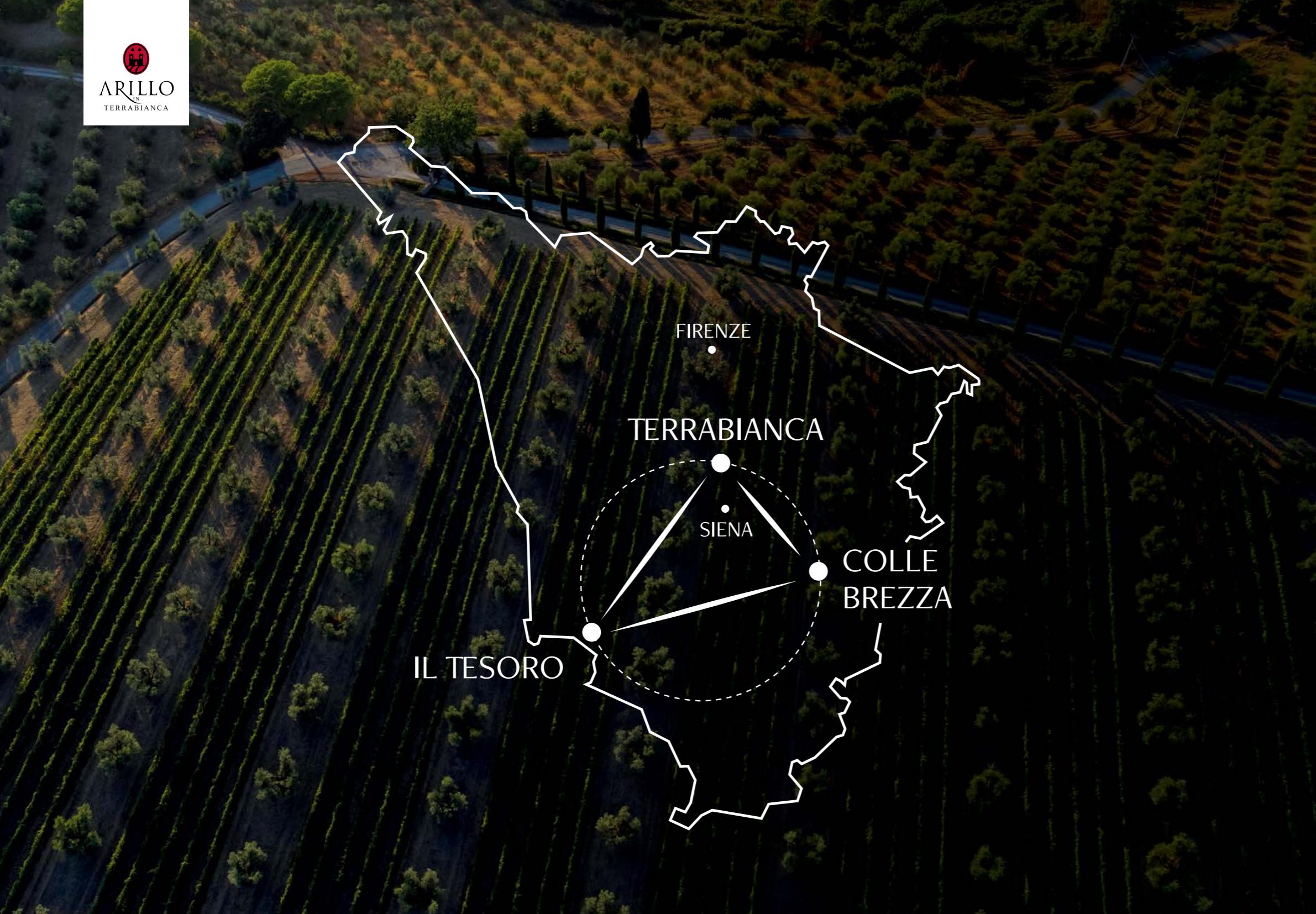
Passato, presente e futuro si intrecciano intorno ad uno dei valori fondanti del progetto: dare Rispetto per ricevere Eccellenza.



IN ARMONIA CON LA NATURA

Sostenibilità è per noi una scelta quotidiana che abbraccia per intero il ciclo di vita del vino, attraverso un approccio integrale di rispetto del territorio e in armonia con la Natura. Grazie alla consulenza di Ruggero Mazzilli, agronomo pioniere fin dagli anni Ottanta del concetto

di “agricoltura bio – logica”, analizziamo gli ecosistemi che circondano le nostre tenute, curando la biodiversità e la fertilità del suolo. Una viticoltura naturale e sostenibile che porta alla qualità territoriale, spontanea e continuativa per fare vini, figli dell’identità delle nostre tenute.



IL TEOREMA TOSCANO

Il "Teorema Toscano" è la sintesi di un triangolo composto da tre tenute distinctive - Terrabianca, Il Tesoro e Colle Brezza. Queste tenute si estendono su tre territori di eccellenza enologica in Toscana: Chianti Classico, Maremma e Val d'Orcia. Nonostante l'eterogeneità di queste terre, ciascuna è idealmente adatta per la creazione di vini e oli con una rara finezza stilistica, fungendo da cuori vibranti del progetto Arillo in Terrabianca.

Questa armonia triangolare, inscritta all'interno di un cerchio, rappresenta l'equilibrio e l'armonizzazione di tre discipline attraverso le quali Arillo in Terrabianca articola la sua missione: la Geometria dei Luoghi, l'Architettura del Vino e la Musica della Natura. Queste discipline non sono isolate, si fondono anzi in un'unica essenza coerente che definisce il "Teorema Toscano": una rappresentazione dell'approccio integrato del progetto che esprime il carattere unico e la storia di queste terre.



“FORGIARE IL TEOREMA TOSCANO: L'AMBIZIOSO PROGETTO DELLA CANTINA FIRMATA DA MARIO BOTTA”

Fondendo tradizione e innovazione, il rinomato architetto Mario Botta dà vita a un progetto affascinante, “La Cantina di Arillo in Terrabianca”, incarnazione del Teorema Toscano di Adriana e Urs Burkard. La struttura, eco del passato con un tocco di modernità, sfoggia una facciata con archi incrociati che rivela l'anima espressiva del marmo di Rapolano, testimone di una lunga storia locale nella lavorazione della pietra e simbolo di una maestria che intreccia abilmente architettura e ingegneria.

L'ambizione del progetto si estende al piano superiore, dove, abbracciati dai rigogliosi vigneti collinari, nascono nuovi spazi destinati alla galleria d'arte e al ristorante di alta cucina dello chef stellato Michelin Heinz Beck, culminando in un'arena progettata per eventi culturali e spettacoli. Anche qui, il marmo di Rapolano si riafferma non solo come materiale da costruzione, ma anche come simbolo dell'identità del territorio, un ponte tra il passato artigianale e le nuove espressioni culturali che questi spazi aspirano ad ospitare.



"HEINZ BECK: ELEGANZA CULINARIA TRA I VIGNETI DELLA CANTINA ARILLO IN TERRABIANCA"

Lo chef Heinz Beck, già distintosi con stelle Michelin, è pronto ad ampliare i suoi orizzonti culinari con l'apertura di un nuovo ristorante di alta cucina presso la cantina "Arillo in Terrabianca". Notoriamente rinomato per il suo approccio innovativo alla cucina italiana, la filosofia gastronomica di Beck unisce salute e alta cucina, una sintesi che gli ha valso riconoscimenti in tutto il mondo.

Questa nuova impresa promette di essere un rifugio per i buongustai, offrendo un'esperienza immersiva che non solo solletica il palato, ma racconta anche una storia in ogni piatto. Immerso tra i dolci vigneti, il ristorante mira a fornire un legame intimo con il ricco intreccio di sapori della regione, mantenendo sempre la firma di Beck: piatti leggeri e moderni che rispettano la purezza degli ingredienti.



TENUTA TERRABIANCA, RADDA IN CHIANTI

“VILLA TERRABIANCA: UNA SINFONIA DI PASSATO E PRESENTE NELL’ESSENZA DELL’ARCHITETTURA NARRATIVA”

Cristiano Bianchi, artefice di ZAG Architecture Studio, tramuta il “Teorema Toscano” in realtà con Villa Terrabianca, tessendo un luogo dove visione e concretezza ridefiniscono il racconto degli spazi e dei luoghi. Villa Terrabianca, sotto la sua guida, diventa emblema della nostra Architettura Narrativa. Questo progetto non è semplicemente un restauro: è rievocazione dell’essenza storica della villa che s’intreccia al presente. Il rinnovo della struttura si manifesta in otto suite e una spa, con piscina

e tennis. Ciascun elemento, custode di una storia, conferisce un’immersione totale dove la raffinatezza abbraccia la tradizione.

Per Bianchi, Terrabianca è sinfonia e dialogo, una dimora dove l’antico e il nuovo convivono in armonia. Il design narra, ogni angolo sussurra una storia diversa e chiunque varchi la soglia diventa parte viva di un racconto senza fine, in questa proprietà dall’esclusiva bellezza.

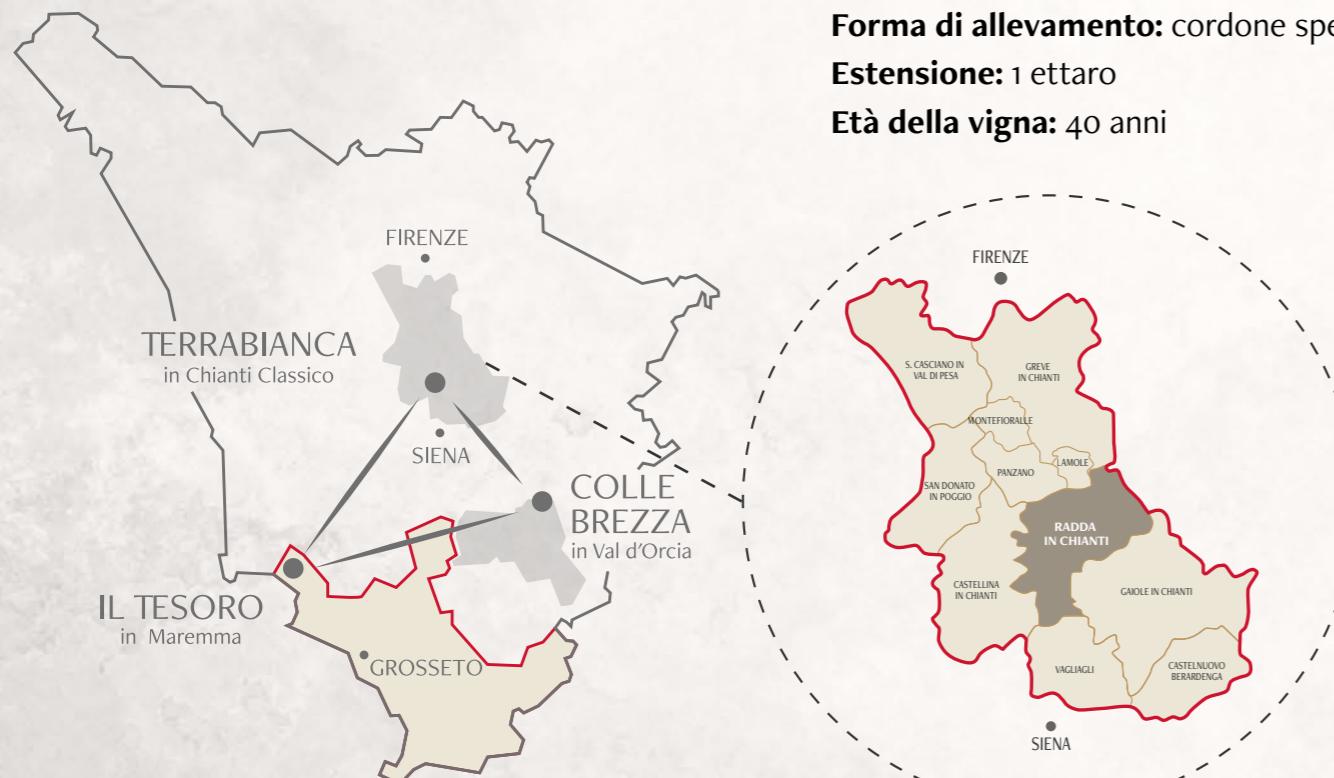


IN CHIANTI CLASSICO, RADDA IN CHIANTI
**TENUTA
TERRABIANCA**

Tra le province di Siena e Firenze, nel borgo di San Fedele a Paterno nel Comune di Radda in Chianti, sorge la più storica delle tre tenute Arillo: “Terrabianca,” il cui nome rende omaggio al caratteristico terreno a macchie biancastre, unicum nel panorama toscano.

I nostri vitigni (12,5 ettari), coltivati unicamente a Sangiovese, crescono su un suolo fresco, composto da galestro, argilla e scheletro, circondati da 121 ettari di boschi. Grazie a un’altitudine significativa, che varia tra i 350 e i 470 metri sul livello del mare, le vigne godono di un microclima unico, che unito alle capacità dei nostri enologi, ci donano vini con strutture articolate, eleganti e rappresentativi del loro terroir.

TENUTA “TERRABIANCA” IL CHIANTI CLASSICO E LE SUE UGA



■ VIGNA TERRABIANCA

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

Vigna: Terrabianca

Vitigno: 100% Sangiovese

Clone: T19 (origine Emilia Romagna)

Portinnesto: 420A

Terreno: medio impasto con elevata presenza di scheletro

Forma di allevamento: cordone speronato

Estensione: 1 ettaro

Età della vigna: 40 anni

■ POGGIO CROCE

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Vigna: Scassino

Vitigno: 100% Sangiovese

Clone: VCR 102 (origine Montepulciano, biotipo Prugnolo)

Portinnesto: S04

Terreno: medio impasto con elevata presenza di scheletro

Forma di allevamento: Guyot

Estensione: 2,16 ettari

Età della vigna: 20 anni

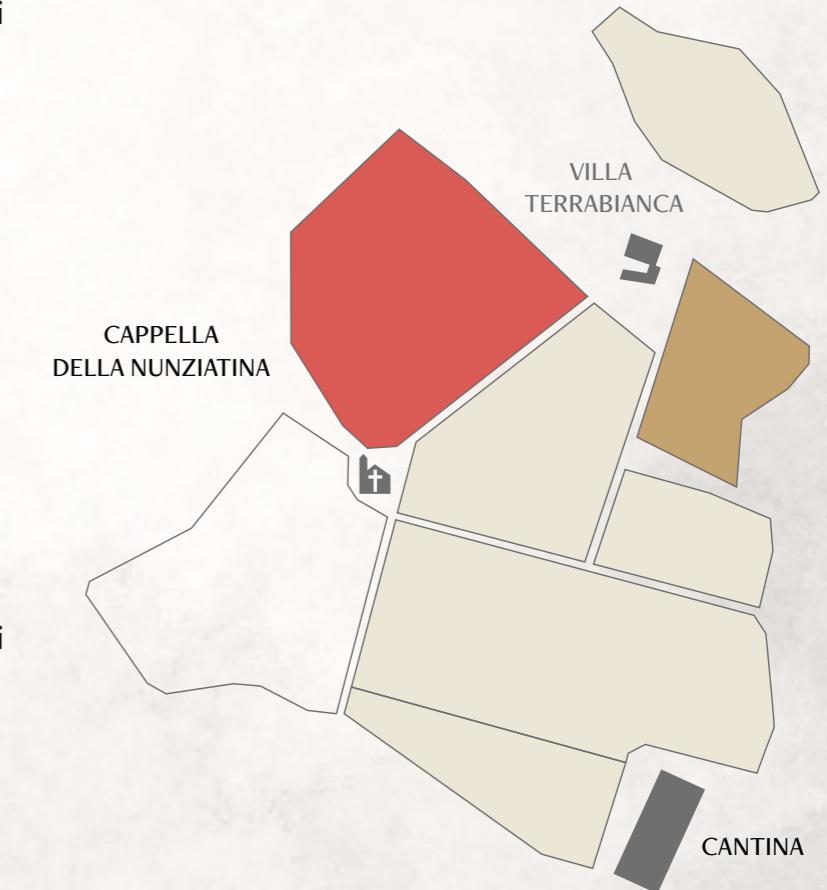
□ NUOVI IMPIANTI

Cloni: selezione massale Sangiovese Aziendale.

Portinnesto: 110R

Terreno: medio impasto con elevata presenza di scheletro

Anno di impianto: 2023



□ SACELLO

CHIANTI CLASSICO

Vitigno: 100% Sangiovese

Vigne: Ceppate, Sotto Casa

Cloni: CH20 (origine Gaiole in Chianti) e F9 (origine Lamole, Greve in Chianti)

Portinnesti: 420A e S04

Terreno: medio impasto con elevata presenza di scheletro

Forma di allevamento: Guyot

Estensione: 6 ettari

Età delle vigne: 15 anni



COLORI, AROMI E PROFUMI

I nostri vini, fedele espressione dei terroir Chianti Classico, Maremma e Val d'Orcia, riflettono lo spirito del luogo e del tempo che li hanno visti nascere.



I CHIANTI CLASSICO

Tra le dolci colline della nostra tenuta Terrabianca nel Chianti Classico, produciamo vini dalle strutture articolate, eleganti e rappresentativi del terroir di appartenenza.



SACELLO

CHIANTI CLASSICO ANNATA DOCG

Vino dall'anima di Sangiovese in purezza, racchiude in sé tutte le caratteristiche salienti dei vigneti di Terrabianca. Vino fresco e saporito, dai profumi netti e varietali.



POGGIO CROCE

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Vino corposo, fresco e deciso in ingresso, intenso e persistente nel finale, si riconosce per il colore rosso rubino e il ricco e variegato bouquet olfattivo dove si mescolano armoniosamente profumi di frutti rossi, note tostate e vaniglia.



TERRABIANCA

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

Dall'omonimo cru e dalla selezione di un singolo clone di Sangiovese (T19), nasce un vino di grande concentrazione e qualità prodotto in quantità limitata. Affina per circa 20 mesi in tonneaux di rovere francese di media tostatura.



IN MAREMMA, MASSA MARITTIMA
**TENUTA
IL TESORO**

Inserita in un suggestivo scenario collinare, esposto alle brezze del mare e cullato dalle temperature mediterranee, tipiche dell'Alta Maremma, il "Tesoro" rappresenta l'anima avanguardistica del progetto Ariollo in Terrabianca.

La tenuta, estesa su una superficie di circa 115 ettari con un'altitudine che arriva fino ai 140 metri sul livello del mare, è caratterizzata da diverse tipologie

di terreno (scheletro e argilla) ricche di minerali come ferro e magnesio. I 40 ettari di vigneti si estendono su diverse altezze con esposizione prevalentemente a Sud, godono di condizioni climatiche particolari – vicinanza al mare, costante ventilazione, forti escursioni termiche – che consentono la coltura di uve sane, profumate e dalla lenta maturazione.

TENUTA “IL TESO” LA MAREMMA, UNA DOC TRA IL MARE E IL GEOPARCO UNESCO DELLE COLLINE METALLIFERE



■ BEVOBIANCO

DOC MAREMMA CHARDONNAY E VIOGNER

Vigna: Citennino

Vitigni: 80% Chardonnay, 20% Viognier

Cloni: 95 (CH) e 642 (VI)

Portinnesti: 1103 P

Terreno: argilloso ricco di minerali quali ferro e magnesio

Forma di allevamento: Guyot

Estensione: 3,6 ettari

Età della vigna: 13 anni

■ BEVOROSSO

DOC MAREMMA MERLOT

Vigne: Quercia

Vitigni: 100% Merlot

Cloni: FV5

Portinnesti: S04, 1103P

Terreno: argilloso ricco di minerali quali ferro e magnesio

Forma di allevamento: Cordone Speronato

Estensione: 3 ettari

Età della vigna: 20 anni

■ BEVOROSA

DOC MAREMMA SANGIOVESE ROSATO

Vigna: Giardini

Vitigno: 100% Sangiovese

Cloni: F9, R24

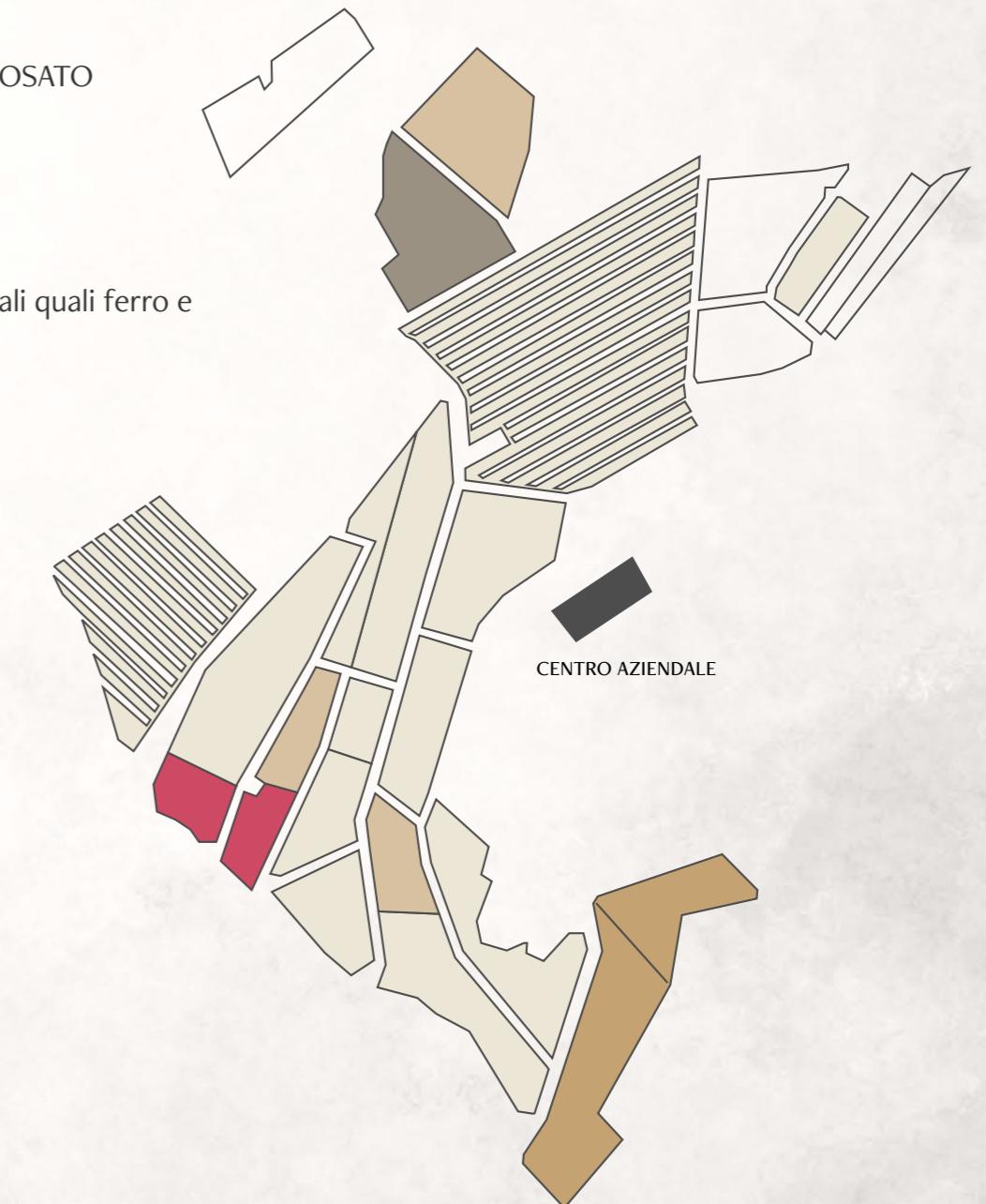
Portinnesto: SO4

Terreno: argilloso ricco di minerali quali ferro e magnesio

Forma di allevamento: Guyot

Estensione: 3,6 ettari/hectares

Età della vigna: 20 anni



TENUTA “IL TESO” LA MAREMMA, UNA DOC TRA IL MARE E IL GEOPARCO UNESCO DELLE COLLINE METALLIFERE



■ CAMPACCIO

IGT TOSCANA

Vigne: Pineta, Voliera, Fonte
Vitigni: 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Cloni: F9, CH20 (S), 15 (CS), R3 (M)

Portinnesti: So4, Gravesac, 110R

Terreno: argilloso ricco di minerali quali ferro e magnesio

Forme di allevamento: Guyot (S), Cordone Speronato

Estensione: 20 ettari

Età della vigna: 20 anni

■ CAMPACCIO COLLEZIONE

IGT TOSCANA

Vigne: Puledraia, Principessa, Quercia
Vitigni: 40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Cloni: T19 (S), 337 (CS), 343 (M)

Portinnesti: So4, Gravesac

Terreno: argilloso ricco di minerali quali ferro e magnesio

Forma di allevamento: Guyot (S), Cordone Speronato/Spur Cordon (CS,M)

Estensione: 3 ettari

Età della vigna: 20 anni

■ NUOVI IMPIANTI

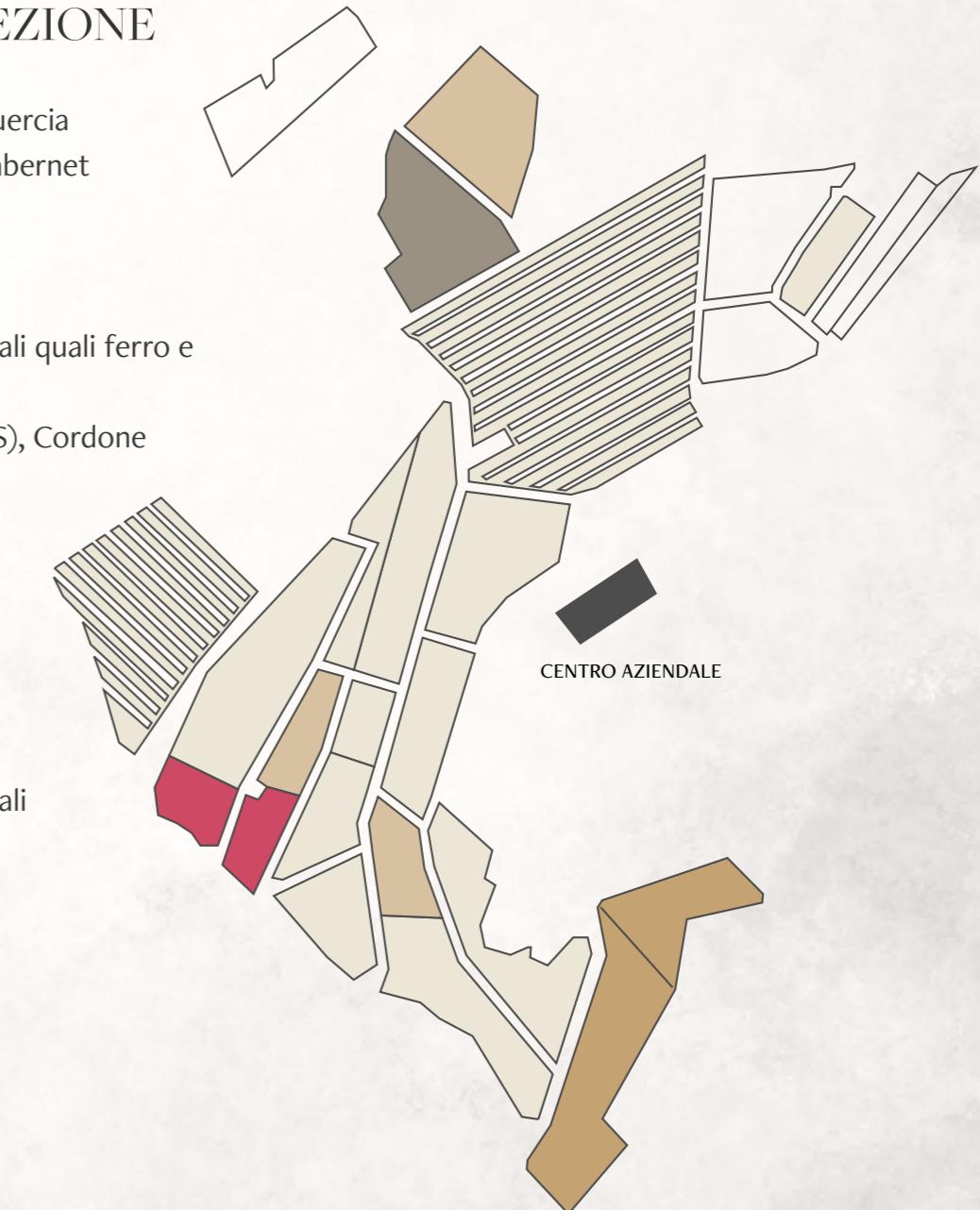
Vitigni: Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Sangiovese

Terreno: argilloso ricco di minerali quali ferro e magnesio

Forma di allevamento: Guyot

Estensione: 5,8 ettari/hectares

Anno di impianto: 2022, 2023





LINEA “BEVO”

La tenuta Tesoro è la culla del progetto BEVO: vini moderni, freschi adatti a tutte le occasioni. Una linea giovane e intraprendente, declinata in tre proposte: BEVOBIANCO, BEVOROSA e BEVOROSSO.



BEVOBIANCO

DOC MAREMMA CHARDONNAY E VIOGNER

Vino ben equilibrato, frutto di un blend di uve Chardonnay e Viognier, si distingue per il colore giallo paglierino vivace e un bouquet ricco e stratificato. Al palato è piacevolmente saporito e persistente con una buona struttura aromatica.



BEVOROSA

DOC MAREMMA SANGIOVESE ROSATO

Un vino elegante di colore rosa tenue con riflessi blu, dal gusto intenso. Sangiovese in purezza, si distingue per la piacevole freschezza. In bocca ha un sapore saporito e intenso con finale pieno e persistente.



BEVOROSSO

DOC MAREMMA MERLOT

Vino fresco e bilanciato, nasce dalla fermentazione in acciaio di uve Merlot, affina ulteriori 8 mesi in barriques usate. È un vino morbido e di lunga persistenza, caratterizzato da note dolci e varietali di frutti di bosco.

CAMPACCIO COLLEZIONE



ARILLO
in
TERRABIANCA

GLI ICONICI

A il Tesoro, grazie a terreni ricchi di minerali e all'influenza delle terre di Maremma, produciamo vini dallo stile impeccabile, dalla grande freschezza ed equilibrio.



CAMPACCIO

IGT TOSCANA ROSSO

Precursore tra i Super Tuscan, Campaccio è un blend di uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Ha un colore rubino intenso e un corpo pieno e deciso. Fine ed equilibrato, esprime sensazioni olfattive di frutta matura, con note di tostatura e vaniglia.



CAMPACCIO COLLEZIONE

IGT TOSCANA ROSSO

Vino elitario, frutto di un'attenta selezione enologica di uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot provenienti dai migliori filari, è equilibrato, intenso negli aromi con sentori di frutti di bosco. Al palato è seducente, elegante e con tannini avvolgenti.



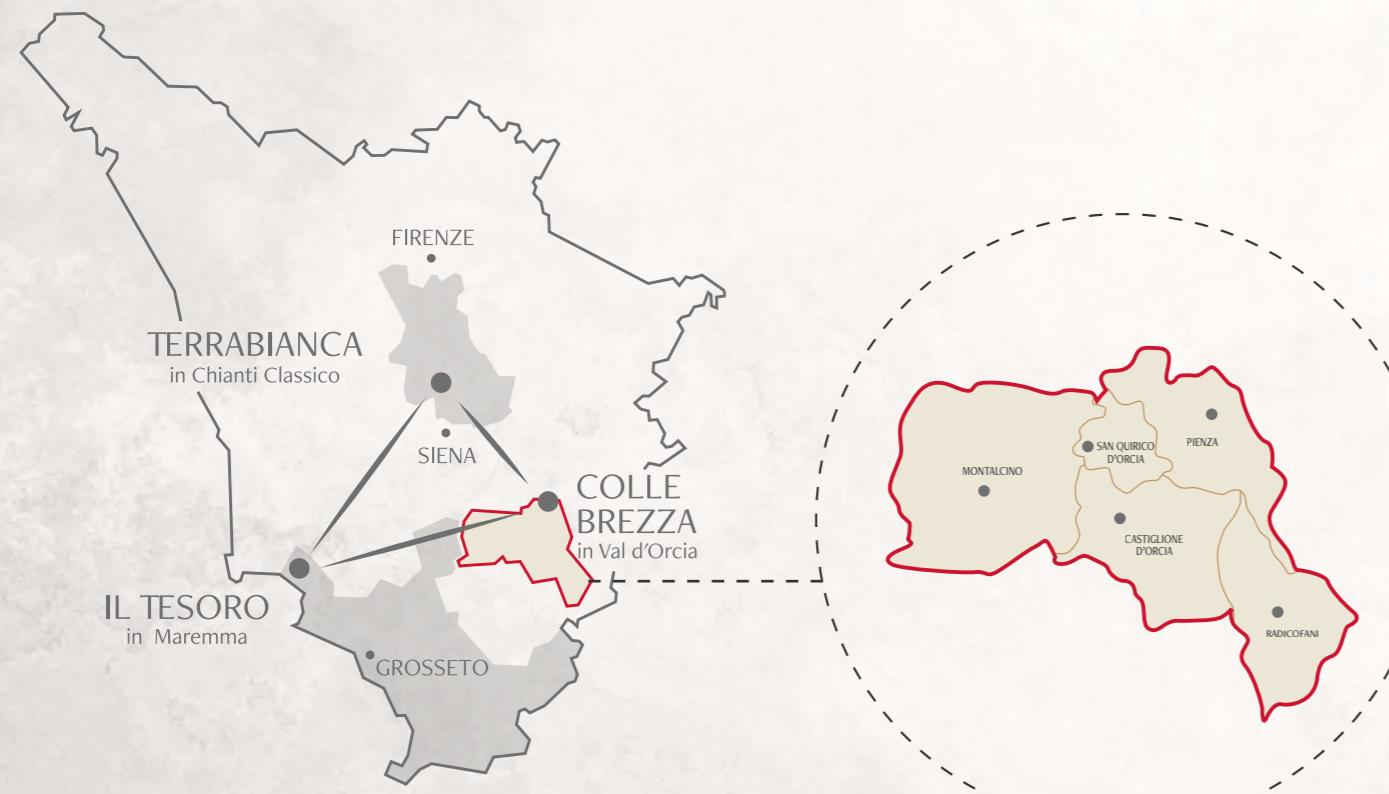
IN VAL D'ORCIA, PIENZA
**TENUTA
COLLE BREZZA**

Immersa nella splendida cornice del Parco Nazionale della Val d'Orcia (patrimonio UNESCO dal 2004), si estende per 36 ettari “Colle Brezza”, la nostra boutique-farm biologica, circondata da boschi incontaminati, e sede di un terreno naturale di produzione del tartufo bianco. In questo contesto pregiato, il terroir particolarmente ricco di sasso e argilla, è vocato alla coltivazione di varietà autoctone di vite (7,5 ettari), oliveti (10 ettari) e di

colture a rotazione (15 ettari), dando vita a prodotti che sono tipica e genuina espressione del territorio.

Nel 2020 abbiamo effettuato la prima vendemmia, praticando microvinificazioni di Sangiovese, Malvasia nera, Canaiolo e Colorino. Oggi portiamo avanti questo lavoro per interpretare al meglio le caratteristiche di questi vitigni destinati a realizzare un vino prestigioso.

TENUTA “COLLE BREZZA” LA VAL D’ORCIA E I SUOI PANORAMI PATRIMONI DELL’UNESCO



■ **Vitigno:** Sangiovese

Terreno: medio impasto con elevata presenza di scheletro

Forma di allevamento: Guyot

Estensione: 1,5 ettari

Età della vigna: 20 anni

■ **Vitigni:** Sangiovese, Malvasia, Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo

Terreno: medio impasto con elevata presenza di scheletro

Forma di allevamento: Guyot

Estensione: 1,8 ettari

Età della vigna: 8 anni

□ **NUOVI IMPIANTI**

Vitigni: Canaiolo, Malvasia, Sangiovese

Terreno: medio impasto con elevata presenza di scheletro

Forma di allevamento: Guyot

Estensione: 2,3 ettari

Anno di impianto: 2022, 2023

□ **Vitigni:** Pugnitello, Foglia Tonda, Mammolo

Terreno: medio impasto con elevata presenza di scheletro

Forma di allevamento: Guyot

Estensione: 0,4 ettari

Età della vigna: 4 anni

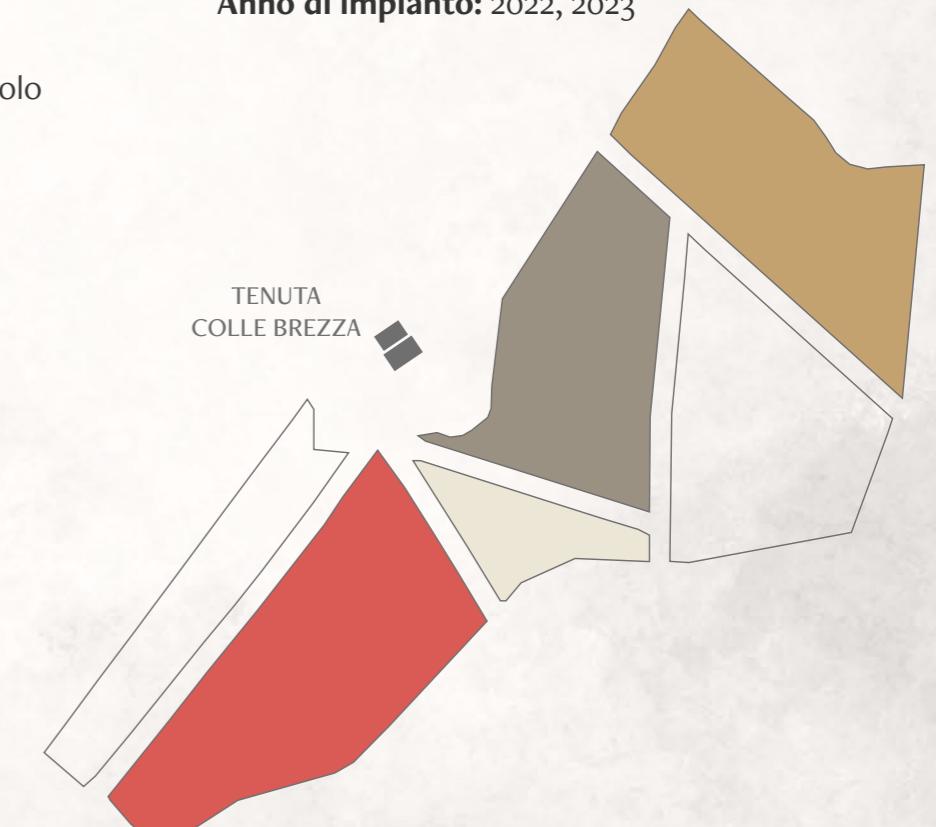
■ **Vitigni:** Sangiovese

Terreno: medio impasto con elevata presenza di scheletro

Forma di allevamento: Guyot

Estensione: 1,3 ettari

Età della vigna: 4 anni





LE SPECIALITÀ

La passione e i principi dell'agricoltura organica ci guidano anche nella produzione del nostro olio extravergine di oliva varietale e della grappa riserva prodotta da vinacce di plurivitigni a bacca rossa.



IL FIOR DELL'OLIO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

La tenuta Il Tesoro, nell'Alta Maremma, è l'habitat ideale per gli olivi che vengono coltivati su terreni ricchi di roccia e argilla.

Le dolci colline della proprietà sono sormontate da bellissimi oliveti, ben esposti, di varietà di olivo Frantoio, Leccino e Moraiolo. Dal blend di queste cultivar otteniamo un olio complesso ed elegante, di notevole qualità.



LA BOMBA

GRAPPA RISERVA

Elegante e delicata, è prodotta da vinacce di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, affinate in botti di rovere di Slavonia per 18 mesi. Richiama note speziate, unite a delicati sentori di confettura di frutti di bosco. Calda e avvolgente, scorre sul palato con perfetta armonia.

L'AMBIENTE PRIMA DI TUTTO!

Solo attraverso la valutazione del nostro impatto sull'ecosistema possiamo capire come ridurlo e valorizzare la biodiversità.

La continua ricerca di miglioramento e la volontà di implementare il patrimonio naturale dell'azienda ci vedono impegnati in questi progetti:

- Studio dell'impronta del carbonio: calcolo delle emissioni di CO₂ e loro compensazione attraverso la corretta gestione del patrimonio forestale.

- Capitalizzazione delle risorse idriche e realizzazione di invasi per la raccolta delle acque meteoriche.
- Ripristino dei percorsi boschivi e creazione di spazi attrezzati per migliorarne la fruibilità.
- Biodiversità aziendale: diversificazione delle colture agricole e introduzione insetti pronubi.
- Ristrutturazione dei fabbricati aziendali con particolare attenzione all'utilizzo di fonti di energia rinnovabili.



Località San Fedele a Paterno
53017 Radda in Chianti (SI), Italia
T +39 0577 54029
info@arillointerrabianca.com
arillointerrabianca.com

Seguici:

 Facebook [@arillointerrabianca](#)

 Instagram [@arillointerrabianca_winery](#)

Arillo in Terrabianca fa parte di:

