

TENUTA
L'ILLUMINATA
LA MORRA



TEBAVIO
Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTIZADA

ZONA DE PRODUCCIÓN

Tebavio se produce con las mejores uvas de los viñedos de Tenuta L'illuminata ubicadas en La Morra (CN), a una altitud media de 250 metros sobre el nivel del mar con exposición sur-oeste, ubicados sobre terrenos sedimentarios de caliza, arena y arcilla, de origen miocénico.

VIDUÑO

Nebbiolo 100%.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

En promedio 7.000 kg de uva.

RENDIMIENTO DE UVA EN VINO

Alrededor del 70%, para un rendimiento de 50 hectólitros por hectárea.

COSECHA

La cosecha se efectúa a mitad de octubre cuando la uva está completamente madura. Las uvas son recogidas a mano en canastos de 20 kg, seleccionadas en el viñedo, y transportadas directamente a la bodega de vinificación.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada, favoreciendo el contacto prolongado del mosto con los hollejos. La fermentación maloláctica se realiza en el mes de noviembre, inmediatamente después de la fermentación alcohólica.

La crianza tiene lugar durante los primeros 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales 50% son nuevas y 50% de un año, otros 12 meses en barricas de roble de Eslavonia de 25 hl y finalmente 12 meses en botella.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El color es brillante, rojo granate con ligeras tonalidades anaranjadas. Al olfato es amplio, intenso, con notas de violeta, canela, clavo, vainilla, cereza. De sabor es armonioso, de gran cuerpo, un poco seco, con un final largo que persiste con notas florales y toques de regaliz.

ORIGEN DEL NOMBRE

Así llamaban al soberano de los pueblos originarios del Piemonte, en el siglo II aC.