

TENUTA
L'ILLUMINATA
LA MORRA



TEBAVIO
Barolo
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ZONE DE PRODUCTION

Tebavio est obtenu à partir des raisins des vignobles de la Tenuta L'illuminata, à La Morra (CN), à une altitude moyenne de 250 mètres au-dessus du niveau de la mer, avec exposition Sud-ouest, sur un sol sédimentaire d'origine miocène, calcaire franco- sablonneux.

CÉPAGES

Nebbiolo 100%.

PRODUCTION PAR HECTARE

Environ 70 tonnes de raisins.

RENDEMENT EN VIN

Environ 70%, pour un rendement de 50hl par hectare.

RÉCOLTE

La vendange a lieu la deuxième semaine d'Octobre à maturation complète. La récolte est manuelle. Après une sélection rigoureuse sur la vigne, les raisins sont portés en cave dans des paniers de 20kg chacun pour la vinification immédiate.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves inox à température contrôlée, favorisant le contact prolongé du moût avec les peaux. La fermentation malolactique a lieu dans le mois de Novembre immédiatement après la fermentation alcoolique. L'élevage est pour les 12 premiers mois en fûts de chêne français (50% neufs, 50% âgés d'un an), suivit d'autres 12 mois en fûts de chêne de Slavonie de 25hl et enfin au moins de 12 mois en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

La couleur est brillante rouge grenat intense avec légères reflets orangés. Le nez est ample, intense, avec des notes qui rappellent la violette, la cannelle, le clous de girofle, la vanille et la cerise; le goût est plein, harmonieux, légèrement sec. Un arrière-goût persistant avec des notes florales et de réglisse.

ORIGINE DU NOM

Tebavio: était le nom du chef ou souverain de la population autochtone du Piémont dans le IIe siècle avant Christ.