



TEBAVIO テバヴィオ

バローロ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

生産地域

クーネオ県ラ・モッラにあるテヌータ・リッルミナータ・ワイナリーのブドウ畑の果実から造るバローロ・テバヴィオ。ブドウ畑は海拔平均250メートル、南西向きの斜面に位置。土壌は石灰質で砂質ロームからなる第三紀中新世の堆積土です。

ブドウ品種

ネッピオーロ種100%。

1ヘクタール当たりのブドウ収量

平均7.0トン。

ブドウの圧搾率とワイン収量

約70%、50ヘクトリットル/ヘクタール。

ブドウの収穫期

収穫はブドウが完熟する10月中旬、20キログラムまで入る、小さなかごに手摘みされます。畑での選別後、ブドウは醸造施設に運びこまれ、ワイン造りが始まります。

醸造と熟成

アルコール発酵は温度調整のされたステンレス製タンクを使用。果汁と果皮を長期間一緒に接触させる方式です。11月になると、アルコール発酵に続き、マロラティック発酵(乳酸発酵)にただちに移ります。熟成は50%をフランス産オーク製新樽バリックで、残り50%を1年間使用したバリック樽で12ヶ月間にわたり寝かした後、さらに6ヶ月間ボトル熟成します。

ワインの特徴

【色】輝きのある濃いガーネット色。エッジはややオレンジ色を帯びています。【香り】ふくらみのある強い香り。スミレ・シナモン・クローブ・バニラ・サクランボなどが香ります。【味】調和のとれたやや辛口の豊潤な味わい。長い余韻には花と甘草が香ります。

名前の由来

テバヴィオの名は、紀元前2世紀のピエモンテに住んでいた原住民族の長または君主の呼称です。