



TEBAVIO

Grappa di Barolo

ZONA DE PRODUCCIÓN

El aguardiente de orujo o Grappa de Tebavio se produce con los hollejos de las 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, se asientan en un suelo sedimentario de caliza, arena y arcilla, de origen miocénico.

VIDUÑO

Nebbiolo 100%.

DESTILACIÓN

Se obtiene del orujo seleccionado, elaborado fresquísimo en la destilería y destilado inmediatamente durante el período de la cosecha. La destilación se efectúa en alambique discontinuo a baño maría, lo que permite capturar todas las características particulares y destacadas de la materia prima utilizada.

CRIANZA EN MADERA

La Grappa reposa durante al menos 4 años en barricas pequeñas de roble, previamente utilizadas por el Barolo Tebavio.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Grappa austera, de gran cuerpo, justamente alcohólica, llena de aromas y ésteres adquiridos durante el envejecimiento en madera, de donde ha absorbido un ligero color y gran "bouquet".

Es grappa para la meditación, de gran raza y armonía.

ORIGEN DEL NOMBRE

Tebavio: Con este nombre se llamaba en el siglo II a C al soberano de los pueblos originarios del Piemonte.