



TEBAVIO

Grappa di Barolo

ZONE DE PRODUCTION

La Grappa Tebavio est obtenue à partir des marcs de raisins provenant des vignobles cultivés à Barolo 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%.

DISTILLATION

Obtenue par des marcs sélectionnés, et distillés immédiatement après la vendange. La distillation se fait avec un alambic discontinu à bain-marie, ce qui permet de capturer les différentes et importantes caractéristiques de la matière première utilisée.

VIEILLISSEMENT

La grappa est laissée reposer pour quatre ans dans des petits fûts de chêne utilisés précédemment pour le Barolo Tebavio

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Grappa puissante, alcool équilibré, riche de parfums, son vieillissement en fut de chêne lui a donné une légère couleur ambrée et un bouquet d'une bonne amplitude. C'est une Grappa pour la méditation, racée et harmonieuse.

DEGRÉ ALCOOLIQUE

42% vol

ORIGINE DU NOM

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