

TENUTA  
L'ILLUMINATA  
LA MORRA



TEBAVIO  
*Barolo*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**PRODUKTIONSZONE**

Tebavio wird aus den besten Trauben des Weinguts Tenuta L'illuminata in La Morra (Cuneo) gewonnen.

Die Rebberge liegen auf 250 m über dem Meeresspiegel mit südwestlicher Hanglage. Der Boden besteht aus kalkigen, lehmig-sandigen Sedimenten miozänen Ursprungs.

**REBSORTEN**

Nebbiolo 100%.

**HEKTARERTRAG**

Circa 7.000 kg Trauben.

**AUSBEUTE IN WEIN**

Circa 70%, entsprechend 50 hl pro Hektar.

**WEINLESE**

Die Ernte findet Mitte Oktober statt. Das von Hand gepflückte Traubengut wird in Kisten à 20 kg nach einer sorgfältigen Auswahl der Beeren sofort in den Weinkeller gebracht.

**WEINBEREITUNG UND AUSBAU**

Die Alkoholgärung wickelt sich in Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur ab, um eine möglichst lange Berührungszeit des Mostes mit den Häuten zu gewährleisten. Gleich anschliessend im November spielt sich die malolaktische oder Milchsäuregärung ab. Der Wein wird nun für die ersten 12 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche, 50% neue und 50% zweigebrauchte, ausgebaut. Nach weiteren 12 Monaten in Fässern à 25 hl aus Slawonischer Eiche verfeinert sich der Wein zusätzliche 12 Monate in der Flasche.

**VERKOSTUNGSNOTIZEN**

Leuchtende granatrote Farbe mit leichter, orangenen Reflektion. Breitgefächertes Bouquet und grosse Komplexität, mit Noten von Veilchen und einem zarten Hauch von Zimt, Gewürznelke, Vanille und Kirsche. Im Gaumen ist er reichhaltig, harmonisch und leicht trocken, fließt langsam aber sanft, raumfüllend wie schwerer Blumenduft, um einem langanhaltenden Lakritze Nachgeschmack Platz zu lassen.

**NAMENSURSPRUNG**

Tebavio war der Name des Führers oder Königs der einheimischen Bevölkerung des Piemonts im zweiten Jahrhundert v. Chr.