

TENUTA  
L'ILLUMINATA  
LA MORRA



TEBAVIO  
*Grappa di Barolo*

**PRODUKTIONSZONE**

Grappa Tebavio wird nur aus dem Trester der Trauben der 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%.

**DESTILLATION**

Der Grappa wird aus erlesenem Trester gewonnen, der möglichst frisch, also gleich nach der Pressung in die Brennerei gebracht wird. Die Destillation erfolgt in einem nicht kontinuierlichem Destillierkolben im Wasserbad um die Vielfalt der herausragenden Charakteristika des Rohmaterials zu fixieren.

**HOLZAUSBAU**

Der Grappa wird für 4 Jahre in kleinen Eichenfässern, in welchen zuvor der Barolo Tebavio ausgebaut wurde, gelagert.

**VERKOSTUNGSNOTIZEN**

Streng und doch vollmundig, alkoholisch aber reich an Düften und hochwertigen Estern die vom Alterungsprozess zeugen. Die leichte Färbung und das breite Bouquet werden aus dem edlen Holz extrahiert. Ein harmonischer, rassiger Grappa zum Meditieren.

**ALKOHOLGEHALT**

42% vol.

**NAMENSURSPRUNG**

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