



## TEBAVIO テバヴィオ

グラッパ・ディ・バローロ

### 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・ワイナリーのバローロDOCG地区内のブドウ畑で収穫された果実から造られるグラッパ・テバヴィオ。ブドウ畑は海拔平均250メートル、南西向き斜面に位置。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%。

### 蒸留

厳選されたブドウの新鮮な搾りかすを収穫時期のうちに蒸留所に届け、単式湯せん蒸留機でただちに蒸留が行われます。この方式により、原料のさまざまな特徴を活かしたグラッパ作りが可能となります。

### 木製バリックによる熟成

グラッパの熟成は、バローロ・テバヴィオ・ワインの熟成に使用されたオーク製の小型バリックで4年間行われます。

### グラッパの特徴

しっかりとしたボディのある、飾らぬグラッパ本来の味わいです。適度なアルコール度数、長い熟成の末に得た豊かな香りとエステル香。木樽から吸収したうっすらとした栗色系でリッチなブーケがあります。落ち着いて飲みたい、調和のとれた、上品なグラッパです。

### アルコール度数

42度。

### 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。