



## BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## TEBAVIO

### ZONA DI PRODUZIONE

Tebavio è ottenuto dalle migliori uve dei vigneti della Tenuta L'illuminata sita in La Morra (CN), posti ad un'altitudine media di 250 metri s.l.m. con esposizione sud-ovest ed adagiati su un terreno sedimentario di origine miocenica; calcareo franco-sabbioso.

### VITIGNO

Nebbiolo 100%.

### PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

### RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

### VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nella seconda decade di ottobre con raccolta a mano in ceste da 20 kg. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è per i primi 12 mesi in carati di rovere francese di cui 50% nuovi e 50% di un anno, di altri 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl ed infine di 12 mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è brillante, rosso granato intenso con lievi riflessi aranciati, all'olfatto si presenta ampio, intenso, con note che ricordano la violetta, la cannella, i chiodi di garofano, la vaniglia e la ciliegia; il gusto è pieno, armonico, leggermente asciutto con retrogusto persistente con note floreali e di liquirizia.

### ORIGINE DEL NOME

Tebavio: con questo nome era chiamato nel II secolo a.C. il capo o sovrano di genti autoctone del Piemonte.