

# Tenuta L'Illuminata. Il gioiello vitivinicolo di Guido Folonari

Quattro chiacchiere con un "figlio d'arte" che sul vino ha idee molto chiare. A cominciare da "Tebavio", il suo Barolo.

**T**enuta L'Illuminata a La Morra segna l'esordio di Guido Folonari come imprenditore vitivinicolo...

"Proprio così. Quando a 32 anni mi sono sentito pronto a sviluppare una mia realtà impen-

ditoriale, ho girato l'Italia alla ricerca di luoghi che mi emozionassero e di terreni vocati alla produzione dei grandi rossi italiani. L'approdo a Tenuta L'Illuminata nelle Langhe nel 2001 è un risultato del tutto naturale: la Langa ha sempre rappresentato per me il massimo della

viticoltura italiana, è la Borgogna d'Italia".

**Qual è ad oggi la realtà di Tenuta L'Illuminata?**

"Tenuta L'Illuminata è un luogo unico: 11 ettari di proprietà tutti vitati - 6,5 ettari a Nebbiolo, 2,5 ettari a Barbera d'Alba e 1,9 ettari a Dolcetto d'Alba. Con il mio enologo di fiducia - Piero Ballario - abbiamo fatto un duro lavoro, senza scendere a compromessi. Ma i risultati ci hanno premiati: siamo giunti quest'anno alla quattordicesima vendemmia, con circa 50.000 bottiglie prodotte all'anno e vini che presentano un ottimo equilibrio tra tipicità e bevibilità".

**Il Barolo "Tebavio" è il vino bandiera della vostra azienda. Quali i punti di forza che ne hanno determinato il successo?**

"Il Nebbiolo è forse il vitigno più difficile e affascinante da lavorare, bisogna conoscerlo e rispettarlo a fondo per consentirgli di offrire il massimo di sé nel tempo. È quanto abbiamo cercato di fare con il nostro Barolo "Tebavio" e tanto i critici quanto il pubblico riconoscono sempre più la qualità assoluta del nostro lavoro". •



**Tenuta L'Illuminata. Guido Folonari's oenological jewel**

**A talk with a man for whom winemaking originates in the family tree and who has clear ideas about it, starting from his Barolo "Tebavio".**

*Guido Folonari starts his career as oenological entrepreneur with Tenuta L'Illuminata in La Morra...*

*"At 35, I felt ready to develop my own business. I travelled around Italy to find the suitable place that would give me emotional thrills and was ideal for the production of great Italian red wines. In 2001, it came almost natural to choose Tenuta L'Illuminata in the Langhe. The Langhe have always represented the top of Italian oenology, the Burgundy of Italy".*

**What is the reality of Tenuta L'Illuminata nowadays?**

*"It is a unique place: 11 hectares of vineyards - 6.5 ha of Nebbiolo, 2.5 ha of Barbera d'Alba and 1.9 ha of Dolcetto d'Alba. Together with the oenologist Piero Ballario, we worked hard, never giving in to compromises. Nevertheless results have repaid us: this year we have had our 14th harvest, for a production of 50,000 bottles per year and wines that present an excellent balance between typicity and pleasantness".*

**Barolo "Tebavio" is the flagship wine of your estate. What are the secrets of your success?**

*"Nebbiolo is the most difficult and charming grape variety to work with. One must know it and respect it to let it express its potential. That's what we tried to do with our Barolo "Tebavio" and both critics and consumers have acknowledged the quality of our work". •*

**TENUTA L'ILLUMINATA**

Località Sant'Anna 30

12064 - La Morra (CN)

www.lilluminata.it - info@lilluminata.it

Facebook: philarmonicadistribuzione

Twitter: @philarmonicaspa