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.