



## TEBAVIO

*Grappa di Barolo*

### ZONA DI PRODUZIONE

La Grappa Tebavio è ottenuta dalle vinacce di uve provenienti dai vigneti a Barolo 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 terreno sedimentario di origine miocenica, calcareo franco-sabbioso.

### VITIGNO

Nebbiolo 100%.

### DISTILLAZIONE

Ottenuta da vinacce selezionate, conferite freschissime in distilleria e subito distillate nel periodo della vendemmia. La distillazione avviene con apparecchio discontinuo a bagnomaria, che permette di cogliere le diverse e spiccatissime caratteristiche della materia prima utilizzata.

### AFFINAMENTO IN LEGNO

La grappa è lasciata riposare quattro anni in piccoli fusti di rovere utilizzati precedentemente per il Barolo Tebavio.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Grappa austera, di grande corpo, giustamente alcolica, ricca di profumi ed esteri acquisiti con l'affinamento; dal legno ha assorbito un lieve colore ed ampio "bouquet". È grappa da meditazione di piena razza ed armonia.

### GRADO ALCOLICO

42% vol.

### ORIGINE DEL NOME

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