ACQUISTATO IL .....

Verticale di Barolo DOCG Tebavio 2007, 2008 e 2009 2007, 2008 e 2009



Eccellenza? al cubo

Guido Folonari ci porta a La Morra e ci accompagna alla scoperta del Tebavio, lo strepitoso Barolo di Tenuta l?Illuminata. Ci piace così tanto che una sola annata non ci basta: ne proponiamo tre, tutte ottime (talmente tanti punteggi sopra i 90 punti sulle principali guide che non sappiamo più dove metterli), e tutte con una storia da raccontare.

11 ettari vitati esposti a sud-ovest, a 250 m s.l.m., sui terreni miracolosi del territorio di La Morra, e una Tenuta completamente rinnovata nel 2001 dalle mani altrettanto miracolose di Guido Folonari: ecco Tenuta l'Illuminata. Dolcetto, Nebbiolo, Barbera, Moscato… e ovviamente lui, il re della zona, il Barolo, non a caso battezzato "Tebavio", come era chiamato il capo o sovrano delle genti autoctone del Piemonte del II secolo a.C. Abbiamo scelto di selezionare tre annate significative per apprezzare le infinite sfumature che l'evoluzione di questo grande vino è in grado di esprimere. 2009: Il petit enfant del gruppo. Nel bicchiere troviamo un Barolo dal colore vivo, avvolgente al naso, caldo, quasi balsamico. 2008: annata "passionale", molto impegnativa. Anche in virtù dell'anno in più di invecchiamento troviamo però un Barolo più pronto, con tannini già "limati". 2007: Una delle annate più calde e asciutte del decennio. Il 2007 è il più "friendly" dei Barolo degustati, adatto ai palati meno allenati. Note eteree, profumi di frutta matura e in bocca più volume e dolcezza. Tre grandi annate di Barolo per un piacere tre volte più grande. Le etichette del Tebavio sono opera dell'artista greco Dimitris Kozaris, che ha realizzato queste affascinanti rayografie immortalando su carta fotosensibile le ombre proiettate dalla luce lunare sulle viti della Tenuta.

La Vigna

Terreno	Calcareo franco-sabbioso
Esposizione	Sudovest, 250 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	15% vol. (2009); 15,5% vol. (2008); 15,5% vol. (2007)
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Ottimo oggi, in ottima evoluzione per almeno 10 anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, piatti di carne importanti, formaggi stagionati
Vinificazione	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
Sensazioni	2009: Colore rosso granato brillante; naso avvolgente, quasi balsamico, con note di ciliegia, violetta e spezie dolci; bocca piena, tannino vivo2008: Colore rosso granato con riflessi aranciati; al naso accenni di note più evolute, in bocca tannini più ?limati?2007: Colore rosso granato con riflessi aranciati; naso molto concentrato con profumi di frutta matura e note eteree; bocca voluminosa, di buona dolcezza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821