



ACQUISTATO IL .....

Barolo Tebavio DOCG

2009



Svinando®

## Il Re del Piemonte

Guido Folonari ci porta a La Morra e ci accompagna alla scoperta del Tebavio, lo strepitoso Barolo di Tenuta l'Illuminata. Abbiamo già degustato la verticale di 3 annate e oggi ti proponiamo la 2009, buonissima!

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. 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** Sud - Ovest, 250 m s.l.m.  
**Allevamento** Guyot  
**Densità imp.** 4000 ceppi per ettaro

### Il Vino

- Tipologia** Vino rosso fermo  
**Provenienza** Piemonte  
**Uve** Nebbiolo 100%

**Gradazione** 15% vol.

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 3 anni da oggi

**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** Colore rosso granato brillante; naso avvolgente, quasi balsamico, con note di ciliegia, violetta e spezie dolci; bocca piena, tannino vivo.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821