



2013 Barolo DOCG

Sant'Anna M G A, Tenuta l'Illuminata

Cru di Barolo in perfetta maturità alcolica

Descrizione del vino:

La Tenuta L'Illuminata è stata fondata nel 2001 da Guido Folonari (Donna Olimpia) e si trova nella prestigiosa zona collinare di La Morra, Cuneo, nelle Langhe. Come in una fiaba, di notte lo splendido paesaggio collinare è avvolto dalla luminosa e argentea luce della luna. Questo corpo celeste influenza il ciclo naturale della vita, contribuendo alla crescita delle piante e alla maturazione e protezione delle uve. Gli 11 ettari di vigneti sono la migliore espressione della cultura viticola piemontese.

Nota di degustazione:

Mittleres Granatrot, rubinfarbene Akzente. Eine Barolo-typische, von viel roter Frucht geprägte Nase, ergänzt durch einige balsamische Noten und süßes Caramel, auch eine dezente Unterholznote zeigt sich. Sehr feiner Auftakt, abgelöst von einer eleganten Pflaumenfrucht, Zimtwürze und etwas Menthol, sehr frisch und lebendig, von erstaunlicher Tiefe; über die Mitte hinaus sehr fest bleibend, wunderbar reife Gerbstoffe und eine prächtige La-Morra-Mineralität im lange anhaltenden Finale.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Tenuta L'Illuminata
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 90/100
Vinificazione:	36 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1307613

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Sant'Anna M G A
Tenuta l'Illuminata

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 90/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.