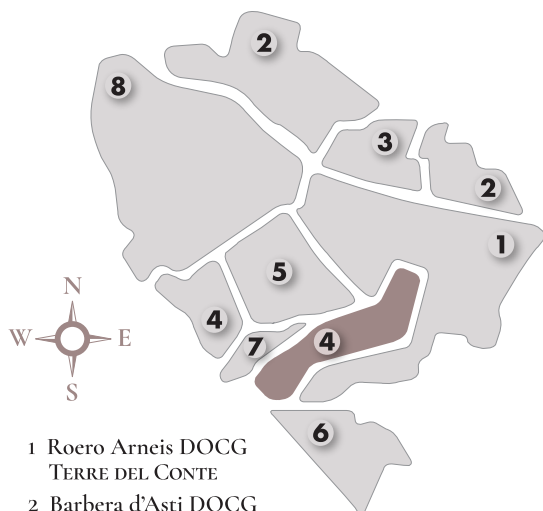




TENUTA LARAMÈ



- 1 Roero Arneis DOCG TERRE DEL CONTE
- 2 Barbera d'Asti DOCG
- 3 Piemonte DOC Bonarda
- 4 **Roero DOCG Loreto (Nebbiolo) TUMLIN**
- 5 Barbera d'Alba DOC Superiore GARAVAGNA
- 6 Langhe DOC Favorita TERRE DEL SINDIC
- 7 Cisterna d'Asti DOC Superiore (Croatina) - SANTA LUCREZIA
- 8 EQUILIBRIO NATURA



Note dell'enologo

Un vino di grande finezza, struttura, eleganza e complessità. Particolarmente interessante il potenziale di longevità.

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Bouquet: intenso, con note precise di rose appassite e violette, lampone, mora, mandorla, seguite da accenni speziati di cannella, noce moscata, tabacco e una leggera tostatura.

Sapore: caldo, pieno e persistente con sensazioni retrolfattive speziate e balsamiche.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Abbinamenti: Fonduta, risotti, ravioli al plin, spezzatino, gnocchi al Castelmagno, arrostiti di carni rosse, formaggi a pasta dura come il Bra Duro stagionato.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Estratto: 28 g/l

Durata: Ottimo negli 8 anni successivi alla vendemmia.



TUMLIN

Roero

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Loreto

Annata

2019

L'inverno secco, fresco e lungo ha avuto poca neve e temperature costanti fino alla primavera. A marzo, la temperatura è prevedibilmente aumentata. Le forti piogge e le temperature più fresche di aprile hanno ritardato il germogliamento e ripristinato i terreni asciutti. Le temperature miti di maggio hanno ritardato di due settimane il ciclo vegetativo. L'estate è iniziata con temperature sopra la media. Il caldo, che dopo la metà di luglio si è fatto più mite, si è protratto fino alla fine di settembre, con qualche piovasco ad agosto. Le notti fresche di settembre hanno preservato l'acidità e allungato il ciclo vegetativo, donando uve con un buon contenuto zuccherino e un ottimo quadro polifenolico.

Vitigno

100% Nebbiolo.

Vigneto

La vigna più a sud della tenuta, acquistata nel 1948 da Nonno Tumlin.

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot.

Ettari: 3,9

Numero bottiglie: 25,000

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree.

Vigneti certificati biologici da Valoritalia.

Vinificazione

Fermentazione

Contenitori: vasche acciaio inox termocondizionate.

Temperatura: 28/30°C

Durata: 10/12 giorni; steccatura del cappello per 15 giorni.

Affinamento: in botte di rovere di Slavonia da 2,500 litri.

