



COMUNICATO STAMPA • 06/2015

TENUTA
L'ILLUMINATA
LA MORRA

**NELLA SPLENDIDA CORNICE DI TENUTA L'ILLUMINATA A LA MORRA
UNA SERATA DEDICATA ALLA SCOPERTA DELLE LANGHE E DEL BAROLO CON GIANNI FABRIZIO.
PRESENTATO IN ANTEPRIMA ASSOLUTA IL BAROLO "TEBAVIO" 2011,
DISTRIBUITO DA PHILARMONICA**

Lunedì 29 giugno, a partire dalle ore 17,30

La Morra, giugno 2015. Nel cuore delle Langhe, nella splendida cornice di **Tenuta L'illuminata**, creata da **Guido Folonari** nel 2001 e posta sulla collina di **La Morra (CN)**, **lunedì 29 giugno** avrà luogo una serata esclusiva, interamente dedicata alla degustazione del vino di punta dell'azienda: **il Barolo "Tebavio"**.

Invitato d'eccellenza è **Gianni Fabrizio**, curatore della Guida Vini d'Italia del **Gambero Rosso** e grande conoscitore delle Langhe e del Barolo, che nel corso di una **coinvolgente Masterclass**, con il supporto dell'**enologo Piero Ballario**, condurrà i partecipanti alla scoperta di un territorio straordinario e del suo vino più nobile. Sarà anche l'occasione per presentare in **anteprima assoluta il Barolo "Tebavio" 2011** di Tenuta L'illuminata.

La serata, **rivolta esclusivamente a un selezionato pubblico di operatori del canale Horeca**, si apre **alle ore 18,00 con la Masterclass condotta da Gianni Fabrizio e l'enologo Piero Ballario**. L'evento a Tenuta L'illuminata accompagnerà i presenti alla scoperta del territorio delle Langhe e del suo vino per eccellenza, il Barolo, con in degustazione una **verticale esclusiva del "Tebavio" Barolo DOCG** della Tenuta, con annate **dal 2006 fino all'anteprima del 2011**.

Dalle ore 20,00, aperitivo all'aperto con vista su un meraviglioso anfiteatro di vigneti. Qui i tipici antipasti della tradizione langarola sposteranno gli altri vini di Tenuta L'illuminata: **il "Savincato" Dolcetto d'Alba DOC, il "Dancestro" Langhe Nebbiolo DOC e la "Colbertina" Barbera d'Alba DOC**. A seguire una cena dove le diverse annate di Barolo "Tebavio" saranno dagli invitati a piacere abbinata ai piatti piemontesi proposti. Immaneabile, con il dessert, il piacevolissimo **Moscato d'Asti DOCG**.

IL BAROLO "TEBAVIO" DI TENUTA L'ILLUMINATA

Il Barolo "Tebavio", che deve il suo nome all'appellativo con cui era designato il capo o il sovrano delle genti autoctone del Piemonte nel II secolo a.C., è ottenuto dalle migliori uve dei vigneti della Tenuta L'illuminata a La Morra (CN), posti ad un'altitudine media di 250 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest e adagiati su un terreno sedimentario di origine miocenica, calcareo franco-sabbioso.

La vendemmia avviene a piena maturazione nella seconda decade di ottobre con raccolta a mano in ceste da 20 kg. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate. 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.

Il colore è brillante, rosso granato intenso con lievi riflessi aranciati. All'olfatto si presenta ampio, intenso, con note che ricordano la violetta, la cannella, i chiodi di garofano, la vaniglia e la ciliegia; il gusto è pieno armonico, leggermente asciutto con retrogusto persistente con note floreali e di liquirizia.



Philarmonica, costituita nel 2002 e guidata da Guido Folonari, oltre alla distribuzione dei vini delle tre tenute Tenuta L'illuminata – La Morra, Donna Olimpia 1898 – Bolgheri e Tenuta San Giorgio – Montalcino, si occupa della selezione e distribuzione in esclusiva per l'Italia di champagne, vini nazionali e d'importazione, birre artigianali, liquori e distillati, nel canale specializzato dei ristoranti e wine bar, delle enoteche e gastronomie, ecc. (Horeca).

Nel comparto champagne è da evidenziare Charles Heidsieck, Maison fondata a Reims nel 1851, probabilmente "lo champagne più premiato al mondo", che distribuisce in esclusiva per l'Italia a partire dal 2012.

Philarmonica, grazie alla consolidata esperienza, al know-how di settore e a una capillare rete distributiva, sin dall'inizio della sua attività ha accolto le esigenze distributive di grandi gruppi internazionali tra cui citiamo: EPI Group, Kendall-Jackson / Jackson Family Wines, Pernod Ricard, Rupert & Rothschild, Pillitteri Estates, Inver House, Blavod Drinks Ltd., Irish Distillers, Lustau e CEDC. L'estrema attenzione di Guido Folonari alla territorialità, alla qualità e alla storicità, valori più che mai attuali, ha permesso a Philarmonica di raggiungere risultati importanti in pochi anni, consolidando la sua posizione di rilievo nella distribuzione nazionale di vini e distillati di eccellenza.

www.philarmonica.it

Facebook Philarmonica: Philarmonica Distribuzione **Twitter:** @philarmonicaspa

www.lilluminata.it

Per informazioni: Fcomm srl – Via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano

Francesca Pelagotti francescapelagotti@fcomm.it M +39 366 7062302 T +39 02 36586889

Valentina Berti valentinaberti@fcomm.it M +39 342 0686448

Laura Marangon lauramarangon@fcomm.it M +39 3409605508