



## 2015 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:

Granatrote Farbe, leicht aufgehellt zum Rand hin. Ein attraktives, komplexes Bouquet mit Noten nach Rosenblättern, Pflaumen und einigen Wildkräutern, auch angenehme Toastingnoten und etwas Tabak. Sehr elegant und geschmeidig am Gaumen, mit einem saftigen Kern und süssen, reifen Tanninen, frische Aromen von Kirschen und Himbeeren umhüllen den Gaumen aufs Schönste; anhaltender, sehr präziser und konzentrierter Finish.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Barolo
<b>Produttore:</b>	Tenuta L'Illuminata
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Numero di articolo:</b>	1307615

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Sant'Anna M G A  
Tenuta l'Illuminata

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.