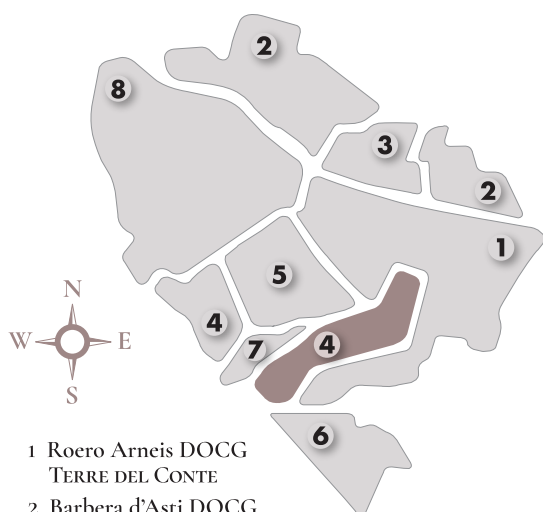




TENUTA LARAMÈ



- 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

2022

Un'annata eccezionale per precocità e qualità. L'andamento climatico asciutto e caldo ha spinto la vite ad autoregolarsi, riducendo le dimensioni dei grappoli ma aumentandone la concentrazione. Le uve, raccolte entro i primi giorni di ottobre, si sono presentate sane, compatte e ricche di zuccheri. I vini della 2022 sono intensi, espressivi e sorprendentemente equilibrati, grazie alla straordinaria capacità di adattamento del vigneto, che ha saputo affrontare condizioni estreme con energia e resilienza.

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.

