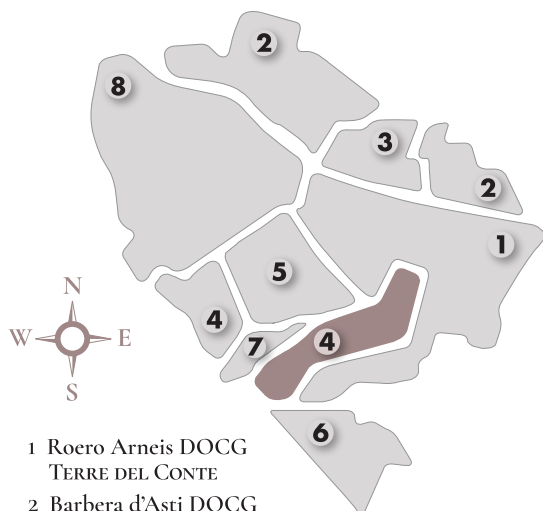




## TENUTA LARAMÈ



- 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 retroolfattive speziate e balsamiche.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.

**Abbinamenti:** Fonduta, risotti, ravioli al pin, 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

2017

Annata precoce, caratterizzata da un inverno mite con poche nevicate. Marzo è stato molto caldo, seguito da gelate ad aprile che siamo riusciti a controllare. L'estate è stata molto arida e calda, ma le piogge di fine agosto hanno soddisfatto il fabbisogno idrico dei grappoli. Le buone escursioni termiche e l'abbassamento delle temperature a inizio settembre hanno donato un'impeccabile eleganza ai vini. Le rese sono state più basse di circa il 20% rispetto alla media.

### 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

**Resa per ettaro:** 48 hl

**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:** 24 mesi in botte di rovere di Slavonia da 2,500 lt.

