

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Cerretta DOCG Fratelli Revello



Barolo Cerretta er den seneste nyherhvelse fra Revello - 2013 var første årgang.

Med sit mørkere udtryk er det en værdifuld tilføjelse til Revellos sortiment.

adriatvinimport.dk



Revello-familien har været druedyrkere i frazione Anunziata di La Morra siden 1954. I starten solgte familien druerne, senere flaskede man i en periode også selv. De to brødre Carlo og Lorenzo Revello endte med at overtage gården i 1990 med en beslutning om igen selv at fremstille vin, denne gang med stærk inspiration fra Elio Altare. 1992 blev første årgang for Barolo. På kort tid etablerede Carlo og Enzo sig som *baroliste* af første kategori, med moderne inklinationer og en tilgang med kortere macerationstider og barrique-lagring for Barolo. Der arbejdes med bæredygtig produktion, grønthøstning og lave høstudbytter og vinene gæres med vildgæren fra druerne og de hverken klares eller filtreres, for at bevare et optimum af duft og smag. I 2016 besluttede brødrene at foretage en bodeling, for at kunne tilgodese deres børn. Enzo Revello beholder retten til navnet Fratelli Revello og den oprindelige ejendom og *cantina* og hans datter Elena bliver mere og mere involveret, mens sønnen Simone netop er blevet færdig på ønologskolen i Alba. Carlo, hustruen Paola og deres to sønner har startet en ny vingård tæt ved, i Santa Maria di La Morra. Markerne er delt og brødrene har ca. 7,5 ha marker hver. Enzo kommer fremover til at fremstille 10 vine, herunder Barbera d'Alba Ciabot du Re, Barolo, Barolo Gattera, Barolo Conca og fra årgang 2013 en Barolo Cerretta fra Serralunga d'Alba, med en forventet samlet årlig produktion på omkring 55.000 flasker.

Barolo Cerretta kommer fra 1 ha i Serralunga d'Alba og er fremstillet første gang i 2013. Vinens udtryk er distinkt mørkere end det er tilfældet for de øvrige Baroli fra Revello og det er en værdifuld tilføjelse til porteføljen, som klart placerer sig i den fornemste ende af spektret. Barolo Cerretta er majestætisk anlagt med en skøn floralitet af falmede rosenblomsterblade og noter af røde bær og stenfrugter, på en bund af maraschine, svesker, tjære og bladtobak. De skønneste søde jordbær kan iltes frem i munden og opleves retronasalt. Det er en stor Barolo med transparens og luft i udtrykket, og hvor dyrkningshabitatet på overbevisende måde giver individualitet. Den er fortolket med øje for umiddelbar generøsitet, men det er også klart at det potentielt er den mest gemmeværdige Barolo fra Revello, der vil udvikle smukke tertiære aromaer.

LOKALITET

MGA Cerretta i Serralunga d'Alba.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 5500 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug, ikke certificeret. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Gæret med ca. 4 dages maceration på horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer, dernæst lagret 12 måneder på barriques og 12 måneder på 15 hl botti di rovere slavonia.

OPLEVESEN

Rubinrød, henimod granat. Intens og med stedtypiske balsamiske nebbiolo-noter, der genkalder tørrede blomster og skøn rød frugt med noter af også tørret frugt og underskov. Meget elegant, dyb og velstruktureret.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, potpourri
- Jordbær, variationer af kirsebær, blomster, svesker
- Anis, tjære, træfler, bladtobak

SERVERING

- Risotto med kalvehaler
- Tajarin med smør og træfler
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 16° C.

POTENTIALE

Fortrinlig 7-20+ år gammel

www.revellofratelli.com