

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Le Radici DOCG Fratelli Revello



Le Radici Barolo.

Vores egen Private Label Barolo.

Usædvanligt godt forhold mellem pris og kvalitet.

adriatvinimport.dk



Revello-familien har været druedyrkere i frazione Annunziata 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 Le Radici er en Private Label for Adriat Vinimport, der fremstilles og aftappes af Revello, men som ikke indgår i den officielle Revello-portefølje, og derfor figurerer deres navn heller ikke på etiketten. Druerne kommer hovedsagelig fra en del af overskudsproduktionen, der ellers ville være solgt fra som bulkvin. Aftalen muliggør at vi kan tilbyde en Barolo, hvor der er en ekstraordinær god sammenhæng mellem pris og kvalitet, og her fås en varietal- og typerigtig Barolo med floralitet og saftig, kirsebær-domineret frugt og den forventede struktur. Vinen er barrique-lagret og præsenterer sig flot allerede i ungdommen. Navnet Le Radici – rødderne – skal henvise til, at det er en autentisk Barolo, med rødder i Langhe, der fremviser de karakteristika, der har gjort området og vintypen berømt og eftertragtet.

LOKALITET

Barolo

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 6500 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 mindst 20 mdr på franske barriques, hvor den malolaktiske gæring også sker.

OPLEVELSEN

Rubintrød, henimod granat. Detaljeret aromatisk profil med noter af potpourri, røde bær og variationer af kirsebær. Velstruktureret, harmonisk og med den forventede tanninstruktur.

ASSOCIATIONER

- Falmede og friske roser
- Jordbær, kirsebær, blommer
- Lakrids, trøfler, tobak

SERVERING

- Bruschette med svampe
- Carnaroli risotto med trøfler
- Pasta al ragu
- Porchetta
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 16° C.

POTENTIAL

Fortrinlig 5-10 år gammel

www.Revellofratelli.com