

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Dolcetto d'Alba DOC Fratelli Revello



Revello Dolcetto d'Alba.

Saftig, frugtig og klassisk Dolcetto.  
Perfekt til det italienske køkken.

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.

Revellos Dolcetto d'Alba er en konsistent vellykket viol-, kirsebær- og drueduftende La Morra-typisk vin på denne lokale favorit til mange af de indledende retter i Langhe-køkkenet. Navnet Dolcetto betyder *den lille søde*, måske fordi druerne grundet et lavt til moderat syre-indhold smager udtalt sødmefulde, men en anden forklaring er, at navnet i virkeligheden er afledt af et lokalt ord for *bakke, doset*, og på dialekt kendes druen da også bl.a. som Dosset. Den traditionelle vinfikation giver imidlertid altid tørre, gerne dybt farvede, meget frugtige og næsten mostprægede vine, med en del mere tannin end eksempelvis Barbera. Det ønskværdige er, at fremvise den primære frugtighed, bevare så meget friskhed som muligt og moderere tanninerne. Hos Revello fås en udsøgt, balanceret og elegant frugtig udgave med en indtagende karakter.

### LOKALITET

La Morra, Frazione Annunziata,

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Dolcetto, håndhøstede.

### UDBYTTE

Ca. 6000 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, og lagret 10 måneder på stål-tanke, hvor den malolaktiske gæring også sker.

### OPLEVELSEN

Dyb, mættet rubinrød. Typisk, primærfrugtig og ekspresiv La Morra Dolcetto d'Alba med attraktion, harmoni og karakter i afslutningen.

### ASSOCIATIONER

- Violer, ribs, jordbær
- Kirsebær, knuste druer
- Lakrids

### SERVERING

- Salumi og antipasti
- Risotti og pastaretter
- Carne Cruda eller tartar
- Bagna cauda
- Pizza

Serveringstemperatur: 15-16° C.

### POTENTIALE

Bedst indenfor de første 5 år.

[www.Revellofratelli.com](http://www.Revellofratelli.com)

adriatvinimport.dk

