

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barbera d'Alba Ciabot du Ré DOC Fratelli



Revello Barbera d'Alba Ciabot du Ré.

Husets fadlagrede Barbera, der byder på svulstig saft.

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 barriquelagring 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.

Barbera d'Alba Ciabot du Re en Revellos særdeles anerkendte og mest ambitiøse Barbera d'Alba, der kommer fra Annunziata di La Morra. Vinen er ikke en enkeltmarksvin, men frembringes gennem en selektion af druer fra de bedste planter, der er sat i 1975. Med inspiration fra Altares Barbera Larigi, er det en vin, der har afsøgt grænsen for, hvad det er muligt at opnå med druen. Som det er tilfældet med Larigi, lagres også Ciabot du Re i 18 måneder på 100% nye franske barriques. Barbera er med sin sprudlende frugtighed, friske syre og meget moderate tanninindhold i særegen grad velegnet til barriquelagring. Fadet understøtter med sine vanillin-romaer den opulente frugt, som der også tilføjes bløde, søde, smidige tanniner fra fadet. Det giver en både elegant, ambitiøs og dyb Barbera d'Alba med stor velsmag og fascinationskraft.

### LOKALITET

La Morra, Frazione Annunziata,

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Barbera, håndhøstede.

### UDBYTTE

Ca. 7000 kg druer/ha.

### DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug, ikke certificeret. Guyot opbinding.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Gæret med ca. 7 dages maceration på horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer, og lagret 18 måneder på 100% nye franske barriques, hvor den malolaktiske gæring også sker.

### OPLEVELSEN

Dyb, mættet rubinrød. Intens, nuanceret og velduftende, med skøn, saftig smagsfyldte og dybde i den lange, smidige afslutning.

### ASSOCIATIONER

- Violer, jordbær, brombær
- Kirsebær, boysenbær, blommer
- Lakrids, vanillin, kokos

### SERVERING

- Carnaroli risotto
- Pastaretter med ragu
- Stegt eller grillet rødt kød
- Retter med svampe
- Efterårets vildtretter

Serveringstemperatur: 15-16° C.

### POTENTIALE

Nydes for sin umiddelbare primærfrugtighed, og bedst indenfor de første 7+ år.

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

adriatvinimport.dk

