

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbera d'Alba DOC Fratelli Revello



Revello Barbera d'Alba.

Husets basis Barbera med masser af saft og klassiske dyder.

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.

Barbera d'Alba fremstilles af druer, der kommer fra Annunziata di La Morra, og er et strålende eksempel på denne saftige, primærfrugtige vin, der har en frisk ganeopkvikkende syre og et meget beskedent tanninindhold. Med sin ligefremme, bærsprudlende karakter er den særdeles let at holde af, og den er sammenlagt og sansefængende nok til at interessere mere end blot sporadisk. Gastronomisk hører denne vintype til i den første del af det typiske menuforløb i Langhekøkkenet, hvor den er særdeles alsidig og den er skøn lettere afsvalet, hvis man ønsker at drikke rødt i sommervarmen. Også den friske Barbera d'Alba formes af stedet og som det ofte ses er den lysere i bærfrugtsammensætningen end de tilsvarende versioner fra eksempelvis Monforte d'Alba. Revellos Barbera d'Alba fremviser en særdeles indbydende La Morra-karakter.

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. 6 dages maceration på horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer, og lagret 10 måneder på ståltanke, hvor den malolaktiske gæring også sker.

OPLEVELSEN

Dyb rubinrød. Typisk, primær- og bær-frugtig Barbera d'Alba med dejlig og saftig smagsfylde. Balanceret og med stor umiddelbar appel.

ASSOCIATIONER

- Violer, ribs, jordbær, hindbær
- Kirsebær, blommer
- Lakrids

SERVERING

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

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Nydes for sin umiddelbare primærfrugtighed, og bedst indenfor de første 5 år.

www.Revellofratelli.com

adriatvinimport.dk

