

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Conca DOCG Fratelli Revello



Revello Barolo Conca.

Smuk fortolkning af enkeltmarken Conca, som byder på stor kompleksitet og struktur.

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 Conca fremstilles af druer fra planter sat i 1954. Conca er med sine i alt 2,45 ha, hvoraf 99% er beplantede, og heraf for 96% vedkommende med Nebbiolo, den fjerdemindste MGA i hele Barolo-produktionszonen. Vinen blev fremstillet første gang i 1997, fra 0,8 ha. Planterne yder en velduftende Annunziata-Barolo af stor smagsfylde og med en større aromatisk overdådighed end Barolo Giachini og med en lige så betydelig struktur. I Revellos fortolkning er det en moderne Barolo med kort macerationstid og efterfølgende lagring i 24 måneder på 50% nye franske barriques. Det giver en ganske struktureret, men smukt udtryksfuld Annunziata-Barolo med stort kvalitetspræg, der desværre kun produceres i minimale kvantiteter. Omend betagende i ungdommen, så er vinen i de bedste og mest klassiske år en oplagt kandidat til kælderens.

LOKALITET

MGA Conca i frazione Annunziata di La Morra.

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 24 mdr på 50% nye franske barriques, hvor malolaktisk gæring også sker.

OPLEVElsen

Rubinrød, henimod granat. Ekspresiv og nuanceret aromatisk profil med intensitet og typicitet. En struktureret Annunziata-Barolo, der imidlertid er balanceret og med dyb smagsfylde og søde, men markante tanniner.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, violer
- Ribs, rabarber, jordbær, blåbær
- Røde og sorte kirsebær, brombær, blomster
- Lakrids, mynte, trøfler, tobak

SERVERING

- Risotto med trøfler
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 16° C.

POTENTIALER

Fortrinlig 7-20+ år gammel

www.Revellofratelli.com

adriatvinimport.dk

