

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Giachini DOCG Fratelli Revello

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 Giachini er fremstillet første gang i 1994 og kommer fra planter sat i 1954. Revellos dyrkningssted giver en kraftfuld, stofrig Barolo med en ret betydelig tannin-struktur for en Annunziata-Barolo, og en aromatisk profil, der skal bruge tid på fuldt at udvikles. Til trods for en umiddelbar appel, er det fremdeles en Barolo, der er værd af flaskelagring, for den udvikles til endnu større sammensathed. Revellos fortolkning af dette *territorio* er fuldt moderne, med en kort macerationstid på rotofermentator, der skaber en vis opulens i frugten og lagring på 50% nye franske barriques, der trækker sødmen frem i vinen og giver frugten et næsten slikagtigt præg. Samtidig gør fadet vinen mere blød og smidig. Den forbliver et mønstereksempel på en Barolo af den Altare-inspirerede tilgang.



Revello Barolo Giachini.

Mønstereksempel på en Barolo af den Altare-inspirerede tilgang.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

MGA Giachini 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. Florale noter blandes med røde bær og mørkere stenfrugter. Stor smagsfyldte, stor struktur og en lang, karakterfuld afslutning.

ASSOCIATIONER

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

SERVERING

- Risotto med kalvehaler
- Agnolotti del plin
- Brasato al Barolo
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 16° C.

POTENTIALER

Fortrinlig 7-17+ år gammel

www.Revellofratelli.com