

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo DOCG Fratelli Revello



Revello Barolo normale.

Standard Barolo med frugt fra La Morra og Serralunga.

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 barriqueagring 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 fremstilles med druer fra plots i Annunziata di La Morra og inkluderer fremover også (ca. 40%) druer fra MGA Teodoro i Serralunga d'Alba. Det er en Barolo lagt an på frugt, typicitet og en stor umiddelbar appel og den tjener som en seriøs og overbevisende introduktion til de øvrige enkeltmarks-Baroli herfra. Det er også en prisrimelig indgang til en vintype, der bliver stadig mere eftertragtet og kostbar. Enzo ønsker at fremstille en balanceret Barolo med elegance og vel-smag og den er forbløffende konsistent i kvalitet, på tværs af skiftende årgange. Stilen er grundlæggende uændret fra tidligere, omend druerne fra Teodoro tilføjer mere mørk frugt, nye nuancer og mere struktur til blandingen og vi mener afgjort, at vinens samlede udtryk står styrket. Som altid er det en imødekommende og attraktiv Barolo allerede i ungdommen.

LOKALITET

La Morra, Frazione Annunziata, og Teodoro di Serralunga d'Alba.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 6500 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 20% nye franske barriques, hvor den malolaktiske gæring også sker.

OPLEVELSEN

Rubindrød, henimod granat. Næse med typisk Nebbiolo-floralitet og nuanceret rød bærfrugt, blomster og lakrids. Flot afstemt med smidige tanniner og med nerve og karakter i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Falmede og friske roser
- Jordbær, kirsebær, blomster
- Lakrids, trøfler, tobak

SERVERING

- Risotto med svampe
- Agnolotti del plin
- Stegt og grillet rødt kød
- Vino da meditazione

Serveringstemperatur: 16° C.

POTENTIAL

Fortrinlig 5-12 år gammel

adriatvinimport.dk

