

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Nebbiolo Langhe DOC Fratelli Revello



Revello Langhe Nebbiolo.

Mini-Barolo med mange af de samme dyder som den mere komplekse storebror.

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.

Nebbiolo Langhe er en vintype, der tjener to funktioner. Dels muliggør den ofte, at kun de bedste og mest favoriserede planter kan anvendes til produktion af Barolo eller Barbaresco, og endelig er det potentielt også en skøn vin i sin egen ret, der tillader producenten at fremvise en lettere struktureret og mere primærfrugtig side af druen, som tilmed er meget gastronomisk anvendelig. Revellos Nebbiolo Langhe er netop en sådan violdduftende og skønt frugtig vin, der opnås gennem særlig vinifikation og kortere lagring på ståltanke. Strukturen er nøje afstemt, men de umiddelbare, varietale egenskaber er bevarede og accentuerede. Det er en karakterfuld vin af en smuk sammensætning, der er skabt til at kunne nydes med det samme, også af dem, der til tider finder en Barolos tanninstruktur for udfordrende.

LOKALITET

Annunziata di La Morra

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 12-14 mdr på ståltanke, 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

- Violer, potpourri
- Jordbær, kirsebær, blomster
- Lakrids, bladtabak

SERVERING

- Antipasti
- Carnaroli risotto med svampe
- Agnolotti del plin
- Stegt og grillet rødt kød
- Pizza

Serveringstemperatur: 16° C.

POTENTIALER

Fortrinlig indtil 7+ år gammel

www.Revellofratelli.com

adriatvinimport.dk

