

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Rocche dell'Annunziata DOCG Fratelli Revello



En vin af storslåede dimensioner på druer fra en af de mest feterede marker i Barolo-zonen - MGA Rocche dell'Annunziata, som danner rammen om denne fantastiske vin.

adriatvinimport.dk



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 barriquelagring 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 er uddannet fra ønologskolen i Alba og han laver nu vinene sammen med sin far. Markerne er delt og brødrene har ca. 7,5 ha marker hver. Familien kommer fremover til at fremstille 11 vine, herunder Barbera d'Alba Ciabot du Re, Barolo, Barolo Gattera, Barolo Conca og fra årgang 2013 en Barolo Cerretta fra Serralunga d'Alba, og fra 2016 en Barolo Rocche dell'Annunziata, med en forventet samlet årlig produktion på omkring 65.000 flasker.

Ved bodelingen fik Carlo Revello den lille feterede parcel på Rocche dell'Annunziata, men allerede fra 2016 er der igen en Barolo herfra i Fratelli Revellos portefølje, idet familien fik lejlighed til at leje et lille, sydvendt plot. MGA Rocche dell'Annunziata er en uofficiel Grand Cru lokalitet og omfatter 29,92 ha, hvoraf 91% eller 27,23 ha er udlagt til vindyrkning og af disse er 97% eller 26,41 ha udlagt til Nebbiolo *da* Barolo og eksponeringerne her er langt overvejende sydvendte. Dyrkningsstedet yder en Barolo af næsten dramatisk skønhed, overdådighed og balance og familien fortolker den med kort maceration og lagring i 24 måneder på delvist nye franske barriques og det giver stilistisk en rig og koncentreret Barolo, der er elegant, men som også har en vis opulence, som det kendes fra Altare-skolen.

LOKALITET

MGA Rocche dell'Annunziata i 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 temperaturstyrede rotofermentatorer, dernæst lagret 24 mdr på delvist nye franske barriques.

OPLEVElsen

Rubinrød, henimod granat. Ekspressiv og nuanceret aromatisk profil med intensitet og en sammensat velduft. I munden med den typiske frodighed, men frem for alt en harmonisk og velstruktureret Barolo med et stærkt aftryk fra dyrkningslokaliteten.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, violer, jordbær
- Røde og sorte kirsebær
- Brombær, blommer, vanilin
- Lakrids, mynte, trøfler, tobak

SERVERING

- Risotto med trøfler
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 16° C.

POTENTIALER

Fortrinlig 5 - 15+ år gammel

www.revellofratelli.com