2021 Barolo

Fratelli Revello

Fratelli Revello

Fratelli Revello er et familiehus i Annunziata ved La Morra i Piemonte, hvor Elena og Simone fører arbejdet videre. Nebbiolo er omdrejningspunktet, men barbera og dolcetto har også deres plads. Familien arbejder uden ukrudts- og insektmidler og bruger naturligt forekommende gær i kælderen. Franske egetræsfade spiller en vigtig rolle, men andelen af nye fade er blevet mindre med årene. Målet med husets Barolo er vine, der kan udvikle sig længe og samtidig er til at gå til som unge.

Piemonte

Piemonte ligger i det nordvestlige Italien, hvor vinmarkerne samler sig på bakkerne ved foden af Alperne og langs de liguriske Appenniner. Regionen har ikke én fælles stil. I syd ligger Langhe, Roero og Monferrato; længere mod nord ligger Alto Piemonte. Nebbiolo står bag mange af de mest strukturerede og lagringskrævende rødvine, især Barolo og Barbaresco, mens Barbera og Dolcetto ofte giver mere umiddelbare rødvine. Blandt de vigtige grønne druer er Moscato Bianco, Cortese og Arneis. Asti og Alta Langa viser to helt forskellige mousserende traditioner, mens Brachetto giver aromatiske røde vine.

Vinen

Ren Nebbiolo og Barolos lange kældermodning danner rammen om Fratelli Revellos 2021. Vinen har høj syre, tydelig tannin og stor dybde, men bevarer den transparente, ranke form, som gør Nebbiolo særlig. Den stærke årgang giver både præcision og et oplagt udviklingspotentiale. Drik den med rigeligt luft til langsomt tilberedt oksekød og svampe, eller gem den, mens tanninen falder yderligere på plads.

Primære aromaer: Kirsebær, jordbær, ribs, tjære, cedertræ, vanilje, muskatnød og mandarin.

Madforslag: Prøv til braiseret oksesteg med rødvinssauce og kartoffelmos og glaserede gulerødder.

Servering: Serveres ved cirka 17° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2026 - 2033 og skal på karaffel i 1 time.

Smagsprofil

2021

Rødvin

Nebbiolo

Piemonte
Italien

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk