ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG Boiolo 2020 2020



La Vigna

Terreno	Marne di argilla e calcare
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione spontanea a contatto con le bucce in tini di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in botte grande.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi granati, aromi di ciliegia rossa, menta e buccia d'arancia. Tannino ben integrato che dona un lungo finale.

Cru di La Morra

Le colline di La Morra sono tra le più rappresentative delle Langhe. Qui il Barolo non cerca di impressionare con la forza bruta, ma conquista con una grazia che non ha eguali in tutto il Piemonte. Il cru Boiolo è una di quelle piccole gemme geografiche che rendono speciale questo versante. I terreni qui sono di origine tortoniana, composti da marne bluastre e sabbie che donano al Nebbiolo un'eleganza quasi sussurrata. La denominazione Barolo DOCG non ha bisogno di grandi presentazioni, ma è bene ricordare che qui siamo nell'Olimpo dell'enologia mondiale. In particolare la Menzione Geografica Aggiuntiva Boiolo certifica che le uve provengono esclusivamente da questo specifico vigneto. Si tratta di un riconoscimento che premia la qualità del terroir, permettendo agli appassionati di distinguere le sfumature tra una collina e l'altra. Nebbiolo al 100%, ovviamente, per il Boiolo i Revello selezionano solo i grappoli migliori per garantire che il carattere del vitigno emerga senza distorsioni. Il risultato è un blend naturale di potenza ed eleganza, dove la struttura tipica del Nebbiolo si sposa con la finezza aromatica di La Morra. Le vigne si trovano a un'altitudine ideale per mantenere freschezza e acidità. In cantina si lavora sodo ma senza fretta. La fermentazione avviene con lieviti indigeni e il vino riposa per 24 mesi in botti di rovere. I Revello prediligono l'uso di botti grandi anziché le piccole barrique. Questa scelta tecnica serve a far respirare il vino senza coprire i profumi naturali dell'uva con note di legno troppo invadenti. Nel calice il Boiolo si presenta di un colore rosso rubino brillante, impreziosito da quei riflessi granati che solo il tempo sa regalare. Al naso si parte con la ciliegia rossa matura, per poi scoprire sentori freschi di menta selvatica e una nota agrumata che ricorda la buccia d'arancia. In bocca è incredibilmente armonico. Il tannino è presente ma setoso, ben integrato nella struttura, e lascia spazio a un finale lungo e speziato che non finisce mai di stupire. Per andare sul sicuro, a tavola accompagnamolo con un brasato al Barolo o, in alternativa, con i tajarin al tartufo bianco d'Alba.

Nel panorama delle Langhe, dove il vino è un racconto che si tramanda di generazione in generazione, la storia di Carlo Revello (e Figli) spicca per la sua capacità di unire il calore di una tradizione contadina a una visione moderna. Ci troviamo a La Morra, uno dei comuni più prestigiosi e affascinanti della zona del Barolo, dove le colline disegnano un anfiteatro naturale di rara bellezza. L'avventura della famiglia Revello nel mondo del vino affonda le radici negli anni '50, quando nonno Giovanni iniziò a coltivare i primi vigneti come affiancamento all'attività principale di famiglia. Tuttavia, la svolta decisiva arrivò negli anni '90. È allora, infatti, che Carlo e suo fratello Lorenzo, dopo altre esperienze lavorative, decidono di prendere in mano le redini dell'azienda di famiglia. La vera scintilla scoccò nel 1992, grazie all'incontro con un "maestro" d'eccezione, l'amico Elio Altare. Con una frase rimasta celebre "Avete una posizione eccezionale, siete giovani, se avete voglia vi do una mano io", Altare accese l'entusiasmo dei fratelli, guidandoli verso una rivoluzione qualitativa che ha portato i vini Revello ai vertici dell'eccellenza internazionale. Nel 2016, i fratelli hanno scelto di dividere le strade per permettere ai rispettivi figli di entrare in azienda. E' nato così il progetto Carlo Revello e Figli, dove Carlo è oggi affiancato dai figli Erik e Niklas, portando avanti

quell'anima artigiana che rende unico ogni loro sorso. Il cuore della produzione si trova nella zona dell'Annunziata, una frazione di La Morra celebre per regalare Barolo dotati di un'eleganza quasi ineguagliabili. La filosofia produttiva è improntata a una viticoltura sostenibile: l'uso di diserbanti e insetticidi è stato abbandonato da tempo, preferendo trattamenti mirati a base di zolfo e rame per rispettare l'equilibrio naturale del suolo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821