ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG 2021 2021

Equilibrio perfetto tra forza e grazia



Il Barolo di La Morra conquista il palato di appassionati ed esperti con una grazia che non ha eguali in tutto il Piemonte. Perfetto per chi cerca l'anima più raffinata del "Re dei Vini". E il cuore di questa bottiglia batte proprio a La Morra, uno dei comuni storici della denominazione. Siamo su terreni che gli esperti definiscono tortoniani, caratterizzati da marne bluastre e sabbie che donano al Nebbiolo una morbidezza unica. Protagonista, come sempre, è il Nebbiolo, lavorato in purezza. Vitigno aristocratico e difficile, qui trova il suo habitat naturale. I Revello riescono a domare la sua naturale spigolosità valorizzando la purezza del frutto, trasformando un'uva difficile in un vino che scorre nel calice con una naturalezza disarmante. Le uve fermentano e macerano in vinificatori verticali per circa tre settimane, un tempo sufficiente per estrarre tutto il carattere della buccia. In seguito la fermentazione malolattica avviene in acciaio per preservare la pulizia aromatica. Mentre per l'affinamento si opta per un mix sapiente tra barrique di secondo o terzo passaggio e botti grandi da 15 o 25 ettolitri. Questo passaggio dura 24 mesi e serve a "levigare" il vino senza che il legno ne copra mai l'identità originale. Versandolo nel calice, si resta colpiti da un colore rosso rubino trasparente con riflessi granati. Al naso la ciliegia matura si intreccia a note floreali di violetta appena colta. Non mancano poi i sentori terrosi che richiamano il sottobosco, tipici dei grandi cru di Langa. In bocca la sorpresa è la trama dei tannini, definiti setosi non a caso. La struttura è importante ma la beva rimane agile, con un finale armonico che invita subito a un secondo sorso. Buono già oggi, questo Barolo può riposare in cantina dai 10 ai 15 anni. La sua struttura gli permette di evolvere magnificamente, trasformando le note di frutta fresca in ricordi più complessi di cuoio e liquirizia. È un vino che sa aspettare il momento giusto per stupirvi ancora di più.

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 affittuario. Tuttavia, la svolta decisiva arriva negli anni '90. E' allora, infatti, che Carlo e suo fratello Lorenzo, dopo altre esperienze lavorative, decidono di prendere in mano le redini dell'azienda di famiglia, dando il via a una storia che, nel 1992, segnerà un momento cruciale: la prima vendemmia imbottigliata. Da lì in poi, passo dopo passo, Carlo e Lorenzo hanno costruito la loro reputazione, guadagnandosi i primi riconoscimenti e facendo conoscere i loro vini in Italia e all'estero. Nel 2008, la 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

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	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Tempo di fermentazione e macerazione in vinificatori verticali di circa 3 settimane, la fermentazione malolattica avviene in vasche d'acciaio. Affinamento: misto tra barriques di 2° e 3° passaggio e botti grandi da 15 o 25 hl per 24 mesi prima dell'imbottigliamento.
Sensazioni	Al palato sentori di ciliegia e violette ma anche sentori terrosi. I tannini setosi donano eleganza e struttura al vino.

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