



Vin: Barolo "Le Radici" DOCG  
Producent: Fratelli Revello  
Drue: Nebbiolo  
Alkohol: 14,50 %

### Vinificering og modning

Druerne er håndhøstet fra husets egne marker, men kommer fra stokke, som er lidt yngre end dem de bruger til deres egen Barolo. Der er altså tale om en vin der er specielt lavet til importøren. Vinen fremstilles efter helt samme høje niveau, som er Revellos varemærke, med fadlagring i ca. 20 måneder på barriques og efterfølgende flaskelagring. Denne Barolo er lavet er modernistisk fremgangsmåde.

### Smag

Dyb rubin i farven med en utrolig flot næse af klassiske Nebbiolo nuancer, som rose, viol, lakrids, tjære, tobak og kamfer. Det er de samme noter der går igen i smagen med en behagelig frygtsyre og en balanceret tanninstruktur. Vinen har et godt lagringspotentiale, men er også drikkeklar nu.

### Nydes til

Til de fineste klassiske Piemoneretter, som braiserede stege, sammenkogte retter, risotto med svampe og en rød bøf. Ilt gerne vinen en times tid inden servering.

### Serveringstemperatur

16-18 °C.

(Indeholder sulfitter)

