

Réva Barbera d'Alba Superiore

Italia / Piemonte



Vingården Réva ligger rett utenfor Monforte d'Alba. Vinhuset har eksistert siden 1867, men det var etter at Gianluca Colombo tok over som vinmaker i 2010 at produsenten virkelig ble satt på kartet. Kunsten å benytte seg av moderne teknologi og samtidig ta vare på tradisjonene er noe Réva mestrer godt. Gården drives etter biodynamiske prinsipper og er i dag økologisk sertifisert. De 7,5 HA de drifter er beplantet med Nebbiolo, Barbera, Dolcetto og Sauvignon Blanc.

Réva Barolo Ravera 2012 ble i 2016 kåret til Vinitalys beste vin, og Gianluca mottok i 2014 Premio Gambelli, en prestisjetung pris for beste vinmaker under 35 år.

Opprinnelse: Monforte d'Alba (San Sebastiano 400 moh og Novello, Ravera)

Type	Rødvin
Klassifikasjon	Barbera d'Alba Superiore DOC
Produsent	Réva
Årgang	2021
Druetyper	100% Barbera
Vinifikasjon	Håndplukkede druer (02.10 og 09.10). Spontangjæret. 19 dager maserasjonstid på ståltank. Malolaktisk gjæring på 70% botte (Stockinger) og 30% brukte barriques og tonneaux (50% 2nd passage og 50% 4th passage).
Lagring	14 mndr lagring på samme fat som over. Tappet november 2015. 6500 flasker laget.
Analyse	Alkohol: 15,0 % Sukker: 1 g/l Syre: 6,2 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 10 - 12 år.
Karakteristikk	Middels dyp rød med lillaskjær. Aroma preget av sursøte røde og mørke bær, litt tobakk, lakris og treverk. Konsentrert preg av sursøte bær med hint av tobakk, lang ettersmak.
Serveringstemperatur	16 - 18° C
Passer til	Kalv, pasta, pizza, anti pasti. Stort bruksområde.
Webside	www.vino-reva.it

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5487401	4665931	kr. 290,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment