

Réva Dolcetto d'Alba

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 Vintalys beste vin, og Gianluca mottok i 2014 Premio Gambelli, en prestisjetung pris for beste vinmaker under 35 år.

Opprinnelse: Monforte (San Sebastiano 400 moh)

Type	Rødvín
Klassifikasjon	Dolcetto d'Alba DOC
Produsent	Réva
Årgang	2022
Druetyper	100% Dolcetto
Vinifikasjon	Håndplukkede druer (22.10). Spontangjæret. 10 dager maserasjonstid på ståltank. Malolaktisk gjæring på ståltank.
Lagring	9 mndr på ståltank. Tappet august 2015. 4500 flasker laget.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 1 g/l Syre: 5,6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Dyp, mørk rød. Lyse røde bær med hint av moreller og røde blomster. Ueiket. Frisk og saftig.
Serveringstemperatur	14 - 16° C
Passer til	Passer til kalv, kylling og svin.
Webside	www.vino-reva.it

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5488101	5321161	kr. 280,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg	158121 Status: Skaffevare	

★★★★ **vinforum**

Årgang 2017
Frisk og typisk dolcetto med innslag av mørke bær, blomster og et streif av lær på duft. Saftig, lett syrlig og strukturert vin med flott frukt i munnen, god lengde og fast og tørr finish.

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