



D.O.C. Barbera d'Alba *2005* *Reverdito Michele*

Caractéristiques

Région :	Italie Piémont
Appellation :	D.O.C. Barbera d'Alba
Encépagement :	100 % Barbera
Age moyen des vignes :	12 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Exposition Est, sur les coteaux de Rivalta
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Production moyenne:	20000 bouteilles
Vinification :	Traditionnelle en cuves thermorégulées
Elevage :	7 mois en barriques de plusieurs vins
Vinificateur :	Michele Reverdito
Propriétaire :	Michele Reverdito

Analyse

Visuel :	Robe rubis à reflets rouges
Olfactif :	Voici un superbe nez croquant et mûr. La cerise, la framboise se mêlent à des parfums plus végétaux de menthol et de réglisse. Les épices et les herbes de Provence (thym) apportent profondeur et complexité.
Gustatif :	La bouche respecte également le croquant du nez. L'attaque est soyeuse et mature avec une belle matière en milieu de bouche. On termine avec des tanins veloutés et beaucoup d'éclat.
Global :	Le travail du fruit et l'équilibre de ce vin sont magistraux. Si simple et à la fois si complexe que l'on se régale à tous les étages du vin.

Dix-verres

Apogée :	2008-2012
Prix estimé à ce jour :	10.25 € TTC – Tarif Club: 9.50 € TTC
Accords mets - vin :	Agnoloti (petites ravioles fraîches fourrées à la viande de veau et aux épinards)
Service :	Servir à 17°C