



# *D.O.C.G. Barolo Codane*

## *2004*

### *Michele Reverdito*

#### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Italie Piémont
<b>Appellation :</b>	D.O.C.G. Barolo
<b>Encépagement :</b>	Nebbiolo
<b>Age moyen des vignes :</b>	12 ans
<b>Sous-sol :</b>	Calcaire
<b>Situation :</b>	Exposition Sud-Est en coteaux sur la commune de La Morra
<b>Production moyenne:</b>	10000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	42 hl/ha
<b>Vinification :</b>	En cuves inox thermorégulées
<b>Elevage :</b>	2 ans en fûts de 20 hl puis affinage d'un an en foudre de Slavonie
<b>Vinificateur :</b>	Michele Reverdito
<b>Propriétaire :</b>	Michele Reverdito

#### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe grenat légère évolution orangée
<b>Olfactif :</b>	Le nez très fin et aérien développe de fines notes de petits fruits des bois (fraises, framboises) et de baies sauvages (prunelles). Quelques senteurs florales (violette, rose) apparaissent également à l'aération complexifiées par des touches d'épices (muscade, cannelle, poivre blanc).
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est douce et pure. L'abondance des tanins ne gâche en rien un superbe milieu de bouche tout en volume. Le fruité frais du nez est encore une fois bien présent, la finale fraîche est totalement déliée, finement réglissée.
<b>Global :</b>	Un superbe rapport qualité/prix sur un grand millésime en Piémont. De grande classe, ce vin est déjà bon à boire aujourd'hui et sera sans doute très grand d'ici une petite dizaine d'années.

#### Dix-verres

<b>Apogée :</b>	2008-2025
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>28.00 € TTC</del> – <b>Tarif Club: 25.80 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Ris de veau aux morilles
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafes 1 heure