

## Podere Ruggeri Corsini

LOC. BUSSIA CORSINI, 106  
12065 MONFORTE D'ALBA [CN]  
TEL. 017378625  
www.ruggericorsini.com

**PRODUZIONE ANNUA** 58.000 BOTTIGLIE  
**ETTARI VITATI** 7.00  
**VITICOLTURA TIPO** Convenzionale

● Barbera d'Alba Sup. Armujan '06	5
● Barolo Corsini '04	6
● Barolo San Pietro '04	6
● Langhe Nebbiolo '06	4*
● Barbera d'Alba '07	4
● Dolcetto d'Alba '07	4
○ Langhe Bianco '07	4
● Barolo Corsini '03	6
● Barolo Corsini '02	6
● Barolo Corsini '01	6

● Dolcetto di Dogliani Sup.

Tutto procede nel migliore dei modi per questa piccola cantina, nata nel 1995 da una scelta di vita che ancora oggi illumina l'impegno di Nicola Argamante, agronomo e cantiniere, e della consorte Loredana Ad-dari. Nessuna novità immediata, nell'attesa dell'entrata in produzione di piccole vigne in crescita, una solida esportazione e poco ma mirato mercato locale, una gamma di vini positiva per qualità e prezzo. La palma di quest'anno va senza dubbio al Barolo Corsini 2004, dal profumo incantevole di lavanda, frutto nero e tabacco, ben fusi in un intenso bouquet, che in bocca rivela equilibrio tannico e netta tipicità finale. L'evidente tono maturo, di stampo più tradizionale, marca decisamente il Barolo San Pietro 2004, in grado di recuperare punti con un finale lungo, di nobile accento. Ottimo il Langhe Nebbiolo 2006, sottile ma dalla suadente impronta tannica a sostegno di un gusto lungo e convincente. Le due vigne di fine anni quaranta da cui trae origine la Barbera d'Alba Armujan 2006 hanno confermato il valore della loro materia; il vino si presenta ampio e generoso, con carattere intenso e duraturo, da saggiare nel tempo. Di buon livello, sicuramente apprezzabili per fattura ed espressione, sono le altre etichette: il Langhe Bianco 2007, da ben quattro uve e solo acciaio, aromatico e pungente, il Dolcetto d'Alba 2007, di frutto pieno e sapo-rito, e la Barbera d'Alba 2007, robusta e di gradevole freschezza.