



# Podere Ruggeri Corsini, 2010

Barolo DOCG Bussia Corsini

Pays  
Italie

Région  
Piemont

Cépages  
Nebbiolo

Température de service  
16 - 18°C

Info allergènes  
Contient des sulfites

Teneur en alcool  
14.50%

## Caractère

Ce vin riche, fruité et persistant présente une couleur rouge tuile incomparable dans le verre. Des arômes de cerises et de prunes, de girofle et de poivre ainsi que de fines notes boisées, une nuance de thé et de rose et des tannins particulièrement soyeux sont soutenus par une structure ample, harmonieuse et souple en bouche ainsi qu'une agréable fraîcheur.

## Type de vin



Les fruités



Les riches

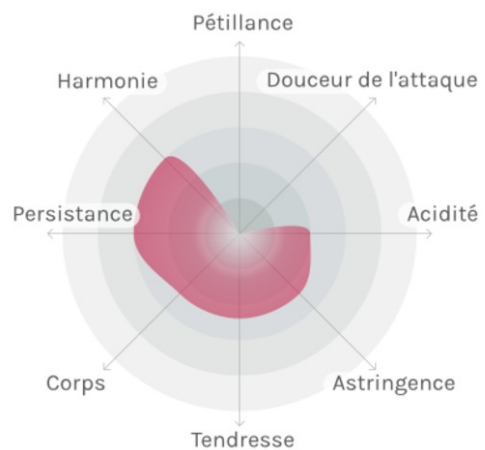


Les persistants

## Producteur/Marque

### Podere Ruggeri Corsini

En 1995, le couple Loredana et Nicola Addari a repris le petit domaine viticole de Ruggeri Corsini au creux d'une vallée en bordure nord-ouest de Monforte d'Alba. Ces deux docteurs en agronomie ont tout de suite mis à profit leurs connaissances viticoles lors de la création de leur propre entreprise, et leurs vins ont suscité un vif intérêt de la part des amateurs et des spécialistes. Les ceps, parfois très vieux, constituent un facteur de qualité important. En plus de son activité de viticulteur, Nicola, malgré sa modestie, est un conseiller sollicité par des producteurs de vin de la région.



## Accords mets-vin



Boeuf avec sauce claire



Agneau avec sauce foncée