rando gli aspetti commerciali e le pubbliche relazioni. Marco è un enologo di raro genio, capace di "inventarsi" per ogni singolo cru la vinificazione capace di esprimerne compiutamente anche le minime peculiarità.

*a docg*

★★★ Barolo, 2004 e 2006 (ha 3.5 20.000 F) **2006 (G.B.) 91**
★★★ Barolo 35° Annata, 2005 (ha 6.5 22.400 F)
★★★ Barolo Bussia, 2004 e 2006 (ha 3 7.000 H) **2006 (G.B.) 92**
★★★ Barolo Le Coste Mosconi, 2004 e 2006 (ha 1 4.500 H) **2006 (G.B.) 94**
★★★ Barolo Mariondino, 2004 e 2006 (ha 2 6.500 G) **2006 (G.B.) 93**

*a doc*

★★ Barbera d'Alba Ornati, 2009 (ha 3 18.000 C) **2009 (G.B.) 88**
★★★ Barbera d'Alba Superiore Vecchie Vigne Ornati, 2007 (ha 1 6.000 E) **2007 (G.B.) 90**
★★ Dolcetto d'Alba Piani Noce, 2009 (ha 3 20.000 A C) **2009 (G.B.) 87**
★★ Langhe Bianco, 2009 (ha 2 14.000 A C) *sauvignon* **2009 (G.B.) 87**
★★ Langhe Bianco Bricco Rovella, 2008 (ha 1 3.000 E) *sauvignon* **2008 (G.B.) 89**
★★★ Langhe Nebbiolo, 2008 (ha 4 25.000 D) **2008 (G.B.) 90**

## Principiano Ferdinando

€

12065, via Alba 19; tel. 0173/787158, fax 0173/787158.
info@ferdinandoprincipiano.it; www.ferdinandoprincipiano.it

*Proprietario:* Americo Principiano, anche agronomo. *Enologo:* Ferdinando Principiano. *Ettari vitati totali:* 10.

Dal 2004 Ferdinando Principiano ha modificato radicalmente la sua filosofia produttiva, abbandonando del tutto la chimica in vigna ed optando in cantina per l'uso esclusivo di lieviti indigeni, con fermentazioni senza controllo termico e rimontaggi manuali, convinto che sia il solo modo per portare in bottiglia l'autenticità del territorio.

*a docg*

☆☆☆ Barolo Boscareto, 2005 (ha 2 4.500 H)
♣ Barolo Ravera, 2006 (ha 0.6 1.800 F) **2006 (D.T.) 91**
★★★ Barolo Serralunga, 2005 e 2006 (ha 3 20.000 E) **2006 (D.T.) 90**

*a doc*

★★ Barbera d'Alba Laura, 2009 (ha 2 18.000 B) **2009 (D.T.) 87**
☆☆☆ Barbera d'Alba Pian Romualdo, 2007 (ha 0.6 2.000 E)
★★ Dolcetto d'Alba Sant'Anna, 2009 (ha 2 15.000 A) **2009 (D.T.) 89**
★★ Langhe Nebbiolo Coste, 2009 (ha 1.5 10.000 B) **2009 (D.T.) 87**

## Azienda Agricola Rocca Giovanni

€

12065, località San Giuseppe 43/a; tel. 0173/78504, fax 0173/78504.
info.rocca@libero.it

*Proprietario:* Giovanni Rocca. *Enologo:* Piero Ballario. *Agronomo:* Maurizio Rocca. *Ettari vitati totali:* 12.

Pian Romualdo, Mosconi, Bricco Ravera: sono diversi i vigneti in ottima posizione appartenenti da tre generazioni alla famiglia Rocca ed oggi gestiti da Giovanni. Vi si coltivano nebbiolo da Barolo, barbera, dolcetto ed un poco di chardonnay, poi vinificati nella cantina recentemente ampliata.

*a docg*

★★★ Barolo, 2005 e 2006 (ha 4 4.000 E) **2006 (D.T.) 91**
★★★ Barolo Bricco Ravera, 2005 e 2006 (ha 3 8.000 E) **2006 (D.T.) 92**
★★★ Barolo Mosconi, 2005 e 2006 (ha 0.2 1.200 E) **2006 (D.T.) 94**

*a doc*

★★ Barbera d'Alba Pianromualdo, 2008 (ha 2 9.000 C) **2008 (G.B./D.T.) 89**
★★ Dolcetto d'Alba Sant'Anna, 2009 (ha 5 8.000 B) **2009 (D.T.) 88**
★★ Nebbiolo d'Alba Rocca, 2008 (ha 2 4.000 C) **2008 (G.B./D.T.) 88**

Sono pochi i vignaioli che possono vantare un patrimonio di cru simile a quello di Giovanni Rocca: Sant'Anna per il Dolcetto, Pianromualdo per la Barbera, Mosconi e Ravera di Monforte per il Nebbiolo. E i vini, a dire poco, sono pienamente all'altezza della rinomanza dei luoghi d'origine. (D.T.)





## Podere Rocche dei Manzoni

12065, località Manzoni Soprani 3; tel. 0173/78421, fax 0173/787161.
info@rocchedeimanzoni.it; www.rocchedeimanzoni.it

*Proprietario:* Rodolfo Migliorini. *Enologo:* Giuseppe Albertino. *Agronomo:* Giuseppe Vivalda. *Ettari vitati totali:* 40.

La settecentesca cascina in località Manzoni Soprani è stata acquistata da Valentino Migliorini nel 1974. Accanto ai tradizionali vini delle Langhe, negli anni la vulcanica personalità di Valentino si è misurata anche con nuovi vitigni ed innovativi assemblaggi. Dopo la sua improvvisa scomparsa, dal 2007 l'azienda è guidata dal figlio Rodolfo.

*a docg*

★★★ Barolo Big 'd Big, 2005 e 2006 (ha 1.5 9.000 H) **2006 (G.B.) 93**
★★★ Barolo Cappella di Santo Stefano, 2005 e 2006 (ha 2.45 10.000 H) **2006 (G.B.) 92**
★★★ Barolo Rocche, 2005 e 2006 (ha 3 10.000 G) **2006 (G.B.) 92**
★★★ Barolo Vigna d'la Roul, 2005 e 2006 (ha 2.5 8.000 H) **2006 (G.B.) 93**

*a doc*

★★★ Barbera d'Alba Superiore Sorito Mosconi, 2006 (ha 2 6.000 E) **2006 (G.B.) 90**
★★★ Langhe Chardonnay L'Angelica, 2006 (ha 2 5.000 F) **2006 (G.B.) 91**
★★★ Langhe Rosso Bricco Manzoni, 2004 (40.000 E) *nebbiolo e barbera*
★★★ Langhe Rosso Quatr Nas, 2004 (20.000 F) *nebbiolo, cabernet sauvignon, merlot e pinot nero*

## Podere Ruggeri Corsini

€

12065, località Bussia Corsini 106; tel. 0173/78625, fax 0173/78625.
podereruggericorsini@libero.it; www.ruggericorsini.com

*Proprietario:* Loredana Addari e Nicola Argamante, anche agronomo. *Enologo:* Mario Redoglia. *Ettari vitati totali:* 9.8.

È nata nel 1995, quando Nicola Argamante e Loredana Addari, entrambi agronomi ed enologi, hanno abbandonato il lavoro in città per avviare una piccola azienda agricola. Corsini è il nome di un'antica borgata di Monforte, mentre Ruggeri è il cognome della madre di Nicola, che ha sostenuto il progetto appoggiandolo finanziariamente.

*a docg*

★★★ Barolo Corsini, 2005 e 2006 (ha 1.35 6.800 E) **2006 (G.B.) 92**
★★★ Barolo San Pietro, 2005 e 2006 (ha 1 6.000 D) **2006 (D.T.) 91**

*a doc*

★★ Barbera d'Alba, 2009 (ha 2.5 20.000 B) **2009 (D.T.) 86**
★★★ Barbera d'Alba Superiore Armujan, 2007 (ha 1.8 4.600 C)
★★ Dolcetto d'Alba, 2009 (ha 0.9 6.000 A) **2009 (D.T.) 89**
★★ Langhe Bianco, 2009 (ha 0.5 2.100 A) **2009 (D.T.) 87**
★★ Langhe Nebbiolo, 2008 (ha 1 4.500 C) **2008 (D.T.) 88**
★★★ Langhe Rosso Argamakow, 2008 (ha 0.4 1.600 C) *pinot nero e albarossa* **2008 (D.T.) 90**
♣ Langhe Rosso Auteneio, 2007 (ha 0.24 1.800 C) *albarossa* **2007 (D.T.) 90**

## Azienda Agricola Saffirio Josetta

€

12065, frazione Castelletto 39; tel. 0173/787278, fax 0173/787278.
info@josettasaffirio.com; www.josettasaffirio.com

*Proprietario:* Josetta Saffirio, anche agronomo. *Enologo:* Roberto Vezza. *Ettari vitati totali:* 5.5.

Nel 1977 Josetta Saffirio, docente alla Scuola Enologica di Alba, raccolse insieme al marito Roberto Vezza la proposta del padre Ernesto, che le aveva chiesto di occuparsi dei vigneti di famiglia. Dopo alcuni eccellenti risultati, l'attività di vinificazione venne sospe-