

Luca Maroni

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2007



PIEMONTE

Luca Maroni

Pescaja



È possibile fondere una giornata di sole splendente con piccoli pezzi di mattino? Siete colturi di arte vinicola e di tradizione in un piccolo calice di vino? E potremmo poi aggiungere una mezza dozzina di piacevoli ricordi? Riferire le molteplicità in semplici i carichi? Sì, secondo la grande passione del fare il vino con grappoli duri e maturi facendo attenzione a non alterare nessuna delle qualità che la natura ha donato. Questo è quello che si è voluti ottenere. Il risultato di questa promessa sono i vini che Beppe Pescaja produce.

Aa. Agricola Pescaja di Giuseppe Guida
Fr. San Matteo Cima, 45 - 10010 Cisterza d'Alba (AT) - tel. 0141979711 fax 0141979217 - pescaja@libero.it - www.pescaja.com - Responsabili della produzione: Giuseppe Guida (Tondaro) - Anno di avviamento aziendale: 1999 - Vini prodotti: 7 - Bottiglie prodotte: 30.000 - Ettari totali vitati di proprietà: 13 - Percentuale uce/vini acquistati: solo uce di proprietà - Vendita diretta: non prevista - Visite all'azienda: possibili, con preavviso - Attività di agriturismo: non prevista - Approvvigionamento: vigna/coltura fornita dal produttore



Rero Arneis Lunae 2005

91

Consistenza: 30 - Equilibrio: 31 - Integrità: 30

Sensazioni: qual raro vino è questo, capace di celebrare i nuovi fatti evolutivi della sua antichità con vitalità. Mai prima d'ora Arneis di questa eccezionale ricchezza visiva, di questa favolosa sordidezza, di quest'abitudine possente aromatica espressiva. Mai prima d'ora Arneis della sua agrumata soavità di dolcezza cremosa e d'evolvente uce. Frutto che scivola alla pera e a una ingenua insana, densa dominando profuma sin dal primo contatto. Maturità di frutto tardivo per morbidezze acide di colore scuroso florale pollinare. Cenni di vaniglia a rendere sofferente ampollino la bella mentore della sua congressa e clarifilosa polpa. Complimenti al viticoltore e all'azienda per questo punto dono di frutto si distillamento risultò.

Scheda Vitaeologica: Data deponazione: 26-06-06 - Tipo di vino: Rero - Prezzo: C - Prima annata di produzione: / - Produzione media annuale bottiglie: 4.000 - Uce: Arneis - Nome e superficie vigna: Lunae 1 ha - Comune di ubicazione vigna: Canale - Esposizione e altimetria: sud/sud ovest 200 m s.l.m. - Tipo di terreno: sabbioso - Sistema allevamento e densità viti: Guyot 4.300 piante/ha - Età media delle viti: 12 anni - Riva uce e per ceppo delotto: 50 qli 1,11 Kg - Periodo vendemmia: inizio settembre - Materiale vasche di fermentazione: barrique nuove - Temperatura: 15/16°C - Controllo della temperatura: sì - Sistema di controllo: con CO2 sovrano - Durata: oltre 1 mese - Fermentazione malolattica: sì totale - Passaggio in legno: / - Tipo di legno: / - Capacità: / - Età: / - Durata passaggio: / - Stabilizzazione del prodotto: naturale in inverno

Gli altri Vini-Frutto dell'Azienda

Guida dei Vini Italiani 138 viti www.annuariomaroni.com