



Lm

Luca Maroni

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2011

Premio terzo miglior Vino Bianco

PESCAJA



Solo Luna 2009

Consistenza: 30 - Equilibrio: 32 - Integrità: 33

95



E' possibile fondere una giornata di sole splendente con piccoli pezzi di autunno? Sette volumi di arte vinicola e di tradizione in un piccolo calice di vino? E potremmo poi aggiungere una mezza dozzina di piacevoli ricordi? Ridurre la molteplicità a semplice Unicità? Sì, unendo la grande passione del fare il vino con grappoli dorati e maturi facendo attenzione a non alterare nessuna delle qualità che la natura ha donato. Questo è quello che si è voluto ottenere. Il risultato di questa premessa sono i vini che Beppe Pescaja produce.

Pescaja

Az. Agr. Pescaja

Fr. San Matteo Cima, 59 - 14010 Cisterna (AT) - tel. 0141979711 fax 0141979217 - info@pescaja.com - www.pescaja.com - Responsabili della produzione: Beppe Pescaja (Titolare), Mario Redoglia (Enologo) - Anno avviamento: 2000 - Vini prodotti: 7 - ☎: 100.000 - Ettari: 18 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☒: no - ☑: no - ☎: no

IL MIGLIOR VINO

Solo Luna 2009

95

Consistenza: 30 - Equilibrio: 32 - Integrità: 33



Sensazioni: vi son vini che della linfa recano ardori sublimi, ed altri che d'essa effondon le più pure luminosità cristalline. Qui si sta a livelli di nitore e bagliore che solo il più puro brillar del sol nell'uva in natura può dare. Punto di fragranza d'aroma, vene di mentosa speziatura che innalzano il profumo a vivifiche iridescenze olfattive. Floreali ghirlande pollinari delle luminose vene d'un aurora astrale boreale. Or tutto questo straordinario fiore, questo meraviglioso frutto al profumo è uva, gelsomino e pesca di eccezionale morbidezza e di superiore concentrazione estrattiva. Ciò che il suo palato porge al tatto di crema e di maestoso, propulsivo calore. Un vino dalla fruttosità favolosamente integra, sollunamente allora abbagliante. Ove sol-lunamente sta per: ardente sol e nitor di luna splendente. Uno fra i migliori profumi da un vino bianco di sempre. Chapeau.

Informazioni: ☐ - ☒: 23-07-10 - ☑: C - ☎: 4.000 - ☑: Arneis, Chardonnay

Impressioni del produttore. L'eccessivo valore che diamo al tempo, la fretta del nostro vivere è il peggior nemico del piacere. Perché qualche volta non fermarsi a riflettere, a sognare... Perché non incantarsi, guardare le nuvole, sorvolare la "luna", alla ricerca dei nostri desideri, dei nostri pensieri e dei nostri sogni? Voliamo sulla luna!

GLI ALTRI VINI

ARNEIS TERRE ALFIERI 2009

IP: 92

C: 29 - E: 32 - I: 31 - ☐ - ☎: 4.000 - ☑: Arneis

SOLIS MONFERRATO ROSSO 2008

IP: 91

C: 32 - E: 28 - I: 31 - ☑ - ☎: 2.000 - ☑: Barbera 70%, Bonarda 30%

BARBERA D'ASTI SUPERIORE VIGNA SOLNERI 2008

IP: 89

C: 32 - E: 29 - I: 28 - ☑ - ☎: 3.000 - ☑: Barbera

BARBERA D'ASTI SOLITER 2009

IP: 88

C: 31 - E: 28 - I: 29 - ☑ - ☎: 35.000 - ☑: Barbera

ROERO ARNEIS 2009

IP: 88

C: 28 - E: 29 - I: 31 - ☐ - ☎: 35.000 - ☑: Arneis

NEBBIOLO TUKÉ 2009

IP: 87

C: 31 - E: 27 - I: 29 - ☑ - ☎: 3.000 - ☑: Nebbiolo 90%, Barbera 10%

Commento Conclusivo

Rari profumi potranno mai del Solo Luna 2009 di Pescaja, essere al momento dell'assaggio più linfaticamente, floralmente cristallini. Veramente eccezionale il nitore + bagliore, l'ossidativo clangore di questo bianco sudatissimo e di glicerinoso spessore. Eccelle anche il Roero Arneis 2009, con l'Arneis Terre Alfieri 2009 fra i più morbidi e avvolgenti, puliti bianchi dell'anno. Frutto puro e primo anche negli stupendi rossi, la Barbera d'Asti Soliter 2009, com' appena premuta. La Barbera d'Asti Superiore Vigna Solneri 2008 di maestosità estrattiva portentosa, il Nebbiolo Tuké 2009 che il fiore viola, camoso lo impolpa. Quindi il Solis Monferrato Rosso 2008, vero eccezionale fuoriclasse in nitidezza enologica esecutiva ed in integrità ossidativa residua. Mora nera di mentosità abbagliante, sflogora nella sua nera, ancor porosa crema. Quindi un'ultima ispirazione del Solo Luna 2009, per congiungerci un attimo con la sua illibata livrea d'incontaminata natura. Fra i migliori bicchieri d'Italia quello Pescaja, di complessiva eccellenza assoluta. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90 (+2,77%); QQT: 6,9

Indici complessivi: C: 30,42 - E: 29,28 - I: 30,28