

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2011

Associazione Italiana Sommelier

PESCAJA

Frazione San Matteo, 59 - 14010 Cisterna d'Asti AT - Tel. 0141 979711
Fax 0141 979217 - www.pescaja.com - info@pescaja.com

Anno di fondazione: 2001

Proprietà: Giuseppe Guido

Fa il vino: Mario Redoglia

Bottiglie prodotte: 100.000

Ettari vitati di proprietà: 13 + 3 in affitto

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla Asti-Alba, uscire ad Asti ovest per Canale d'Alba.

Anche quest'anno l'azienda di Giuseppe Guido schiera un panel di vini di tutto rispetto con il vitigno Barbera a primeggiare, d'altronde con terreni di sabbie giallastre, a volte marnose ricche di reperti fossili, il prodotto finito non può che essere di eleganza e ricco di profumi primari. Da non sottovalutare i bianchi che danno costantemente finezza, soavità gustativa di ambito moderno.

MONFERRATO ROSSO SOLIS 2008



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Barbera 70%, Bonarda 20%, Cabernet 10% - **Gr.** 13,5% - **€** 20 - **Bottiglie:** 2.000 - Naso dove si sposano la frutta rossa e le spezie; mora, ciliegia, ribes, pepe, liquirizia e note di violetta, iris contornate da eucalipto. Bocca fresca, morbida dolcezza, tannini vivi e finale fruttato oltre che sapido. Barrique. Stracotto ai funghi.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA SOLNERI 2009



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 14% - **€** 19 - **Bottiglie:** 3.000 - Rubino cupo. Ha sentori intensi di ciliegia, ribes, lampone con inserti di viola e rosa tea, a seguire spezie e caffè in grani. Palato moderno, rotondo con freschezza plasmata e finale fruttato. Barrique nuove. Fegato al vino.

BARBERA D'ASTI SOLITER 2009



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 13% - **€** 9 - **Bottiglie:** 35.000 - Naso di ciliegia, lampone, melagrana, viola a cui seguono erbe officinali e vena minerale. Al palato è agile, di bella freschezza con una beva corroborante e di equilibrio. Aggiunte di pescanoce al finale sapido. Acciaio. Raschera.

ARNEIS TERRE ALFIERI 2009 - Arneis 85%, Chardonnay 15% - € 10



Mela renetta, pesca bianca, fiori d'acacia, erbe aromatiche e lieve mielato. Rotondo l'ingresso con bella freschezza a equilibrare, finale minerale e di frutta bianca. Acciaio e legno. Terrina di pesce.

MONFERRATO BIANCO SOLO LUNA 2009 - Arneis e Chardonnay



€ 19 - Intenso di pesca, pera williams, pietra focaia, muschio e acacia. Palato fresco, con nota mielata a ingentilire, sorso succoso con epilogo fruttato e sapido. Barrique nuove. Cocotte di lumache.

ARNEIS 2009 - € 10



Fiori di campo, mela, ortica, erba luigia. Bocca fresca, con ritorni olfattivi, vena minerale con finale agrumato e di mandorla. Acciaio. Frittata di bianchetti.

LANGHE NEBBIOLO TUKÈ 2009 - € 19



Ciliegia, lampone, fragola, violetta con inserti minerali. Ingresso fresco con tannini ancora scalpitanti e finale ciliegioso. Inox. Coniglio alle prugne.