

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2009

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: n.d.
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 e proseguire in direzione di Canale d'Alba.

Con piacere accogliamo in Guida i vini di Giuseppe Guido, in arte Beppe Pescaja. Sono vini di assoluta integrità e grande piacevolezza con toni fruttati intensi e caratterizzanti. L'azienda ha sede a Cisterna d'Asti, comune che rientra in parte nel territorio Roerino. In questi anni, grazie anche all'impegno di Beppe, si è dato risalto a un gruppo di comuni astigiani a vocazione vitivinicola legati alla famiglia Alfieri, raggruppati sotto il nome di Terre Alfieri. Ed è sotto questa denominazione che nascono alcuni dei più significativi vini di Pescaja, prodotti con scrupolosa attenzione in cantina ma lasciando al vino tutta la sua espressione territoriale. Sole nei vigneti, cuore in cantina e un'anima per apprezzare il dono della terra.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA SOLNERI 2006



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Barbera 100% - Gr. 14,5% - € 18 - **Bottiglie:** 2.500 - Rubino intenso. Molto fruttato: ciliegia, susina, pesca sciropata avvolte da sfumature vanigliate. Sul finale emerge una nota di mandorla. Corpo pieno, armonico, con netta e precisa rispondenza gustativa. Barrique. Perfetto con arrosto della vena.

ROERO ARNEIS 2007



Tipologia: Bianco Docg - Uve: Arneis 100% - Gr. 13% - € 10 - **Bottiglie:** 35.000 - Luminoso paglierino. Naso intrigante di frutta a perfetta maturazione, melone, pesca e banana. Una discreta e fine sfumatura di erbe aromatiche. Piacevolmente morbido, con giusta freschezza. Intenso e ricco di gusto. Acciaio. Risotto al salmone.

MONFERRATO BIANCO TERRE ALFIERI 2007



Tipologia: Bianco Doc - Uve: Arneis 85%, Chardonnay 15% - Gr. 13% - € 10 - **Bottiglie:** 20.000 - Anche questo Arneis è di gran qualità. Naso intenso, caldo, con toni soffici di vaniglia ben integrati con quelli fruttati. Bocca piacevole, molto persistente, con garbata freschezza. Una parte matura in barrique. Branzino al forno.

MONFERRATO BIANCO TERRE ALFIERI SOLO LUNA 2007



Arneis 85%, Chardonnay 15% - € 18 - Cristallino, naso variegato da profumi intensi, molto espressivi, che ricordano vaniglia, mandorla, erbe aromatiche e agrumi. Morbido, intensamente persistente, di grande finezza. Barrique. Pollo ripieno.

LANGHE NEBBIOLO TUKÈ 2007 - € 10 - Rubino molto intenso.



Naso di frutta seguito da fragranze floreali con viola e peonia. Bocca morbida, gran equilibrio, con chiusura intensamente fruttata. Solo acciaio. Scaloppa con funghi.

BARBERA D'ASTI SOLITER 2007 - € 10 - Rubino carico. Invitante e



fresco di frutti rossi e ricordi balsamici. Placata la ricca confettura di fragole il palato resta segnato da una piacevole freschezza. Acciaio. Risotto alla salsiccia.

MONFERRATO ROSSO SOLIS 2006 - Barbera 60%, Cabernet 40%



€ 22 - Dal cupo rubino si levano profumi di lampone e mora seguiti da sottile vena erbacea. Coerente al gusto, piacevole finale sapido. Barrique. Polenta e salsicce.

BARBERA DEL MONFERRATO ALLEGRA 2007 - € 5



Semplice ma piacevole Barbera, allegra di nome e di fatto. Ribes e fragolina. Flebile mineralità. Fresca e invitante. Acciaio. Salumi.