

Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2009



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 di Giuseppe Guido
Fr. San Matteo Cima, 59 - 14010 Cisterna (AT) - tel. 0141979711 fax 0141979217 - info@pescaja.com - www.pescaja.com - Responsabili della produzione: Giuseppe Guido (Titolare) - Anno avviamento: 2000 - Vini prodotti: 7 - € : 100.000 - Ettari: 18 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☒ : no - ☉ : no - ☛ : no

IL MIGLIOR VINO

Barbera d'Asti Superiore Vigna Solneri 2006

91

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 28



Solneri



Sensazioni: con il suo favoloso nero vivo, al profumo e al gusto lo si pensa scuro. Lo si trova invece dolcemente chiaro, dal profilo rotondo, dal durante di bocca morbidamente, carnosamente avvolgente. Illibato in novità e fragranza del frutto, di fittezza e scurità d'aspetto veramente profonde. Che massa, che estratti eccellenti la sua totale nerezza di mora e cassis dolcemente sfumati dai balsami del rovere. Un gran Vino-frutto, raro in potenza e fragrante persistenza, qualificato da materia prima d'eccellenza viticola, da fragranza enologica da superiore nettezza di trasformazione. Venga donde derivi, avvertirlo sì nero e al palato sì suadentemente armonioso, un piacere eccellente, persistente e maestoso.

Informazioni: ☛ - ☒ : 09-07-08 - ☉ : C - € : 2.500 - ☞ : Barbera

GLI ALTRI VINI

NEBBIOLO TUKÉ 2007 IP: 88

C: 30 - E: 29 - I: 29 - ☛ - € : 10.000 - ☞ : Nebbiolo 90%, Barbera 10%

SOLIS MONFERRATO Rosso 2006 IP: 87

C: 31 - E: 28 - I: 28 - ☛ - € : 2.000 - ☞ : Barbera 70%, Bonarda 30%

BARBERA D'ASTI SOLITER 2007 IP: 87

C: 31 - E: 27 - I: 29 - ☛ - € : 40.000 - ☞ : Barbera

ARNEIS SOLO LUNA TERRE ALFIERI 2007 IP: 85

C: 30 - E: 29 - I: 26 - ☉ - € : 4.000 - ☞ : Arneis

TERRE ALFIERI BIANCO 2007 IP: 84

C: 27 - E: 28 - I: 29 - ☉ - € : 12.000 - ☞ : Arneis

ROERO ARNEIS 2007 IP: 84

C: 26 - E: 29 - I: 29 - ☉ - € : 35.000 - ☞ : Arneis

BARBERINA ALLEGRA 2007 IP: 83

C: 29 - E: 26 - I: 28 - ☛ - € : 12.000 - ☞ : Barbera

Commento Conclusivo

Non scende mai di tono l'espressività della gamma di Pescaja, di stupendo valore sensoriale. Innamora la densità di pesca dell'Arneis Solo Luna Terre Alfieri 2007, crepita di souplesse il bicchiere del Roero Arneis 2007. Che purissima ciliegia matura porge la Barbera d'Asti Soliter 2007, ancor più dolce la trama del Nebbiolo Tuké 2007, profondissimo il bagliore scuro del Solis Monferrato Rosso 2006. Si staglia regale la Barbera d'Asti Superiore Vigna Solneri 2006, che profonde eufonici frutti di bosco e spezie favolose. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 86,12 (+2,68%); QQT: 6,85
Indici complessivi: C: 29,5 - E: 28,37 - I: 28,25

distribuito da
RCS Libri