



*Pelissero Barbaresco DOCG
Vanota Riserva 2004*

*Composizione a cura dello chef
Maurilio Corola, ristorante
La Ciau del Tornamento, Treiso*

*Bicchieri Schott Zwiesel
gentilmente offerto dalla collezione
The First by Enrico Bernardo*

Foto di Guido Harari



Pelissero®

coltivare sogni, vendemmiare passioni

Via Ferrere, 10 - 12050 Treiso CN - Italia
Tel. +39 0173 638430 - Fax +39 0173 638431
www.pelissero.com - pelissero@pelissero.com



Pelissero®

IL VINO COME STORIA DI FAMIGLIA

LIMITED EDITION

B-600 M-280
DM-45 J-12

C'È CHI PRODUCE BOTTIGLIE CELEBRATIVE a cadenza fissa e chi, come noi, lo fa solo per occasioni speciali. Maggio 2010 segna l'uscita in edizione limitata del Barbaresco Vanotu Riserva 2004, concepito per festeggiare i nostri primi 50 anni di attività. L'esperienza di un secolo e un lavoro durato sei anni, in omaggio ai tanti appassionati che in quasi cinquanta paesi del mondo conoscono e apprezzano la storia della nostra famiglia, la sua tradizione di vino e l'ostinato percorso di qualità che la contraddistingue.

Vanotu Riserva 2004 ci rappresenta pienamente. Unisce cuore a ragione, abilità tecnica a passione per questo lavoro faticoso ed entusiasmante. Un vino da collezione che è occasione unica e irripetibile per un viaggio nel tempo e nello stile del Barbaresco.

IL VINO. Una Riserva del nostro vino principe, prodotta utilizzando le uve della parte migliore del nostro vigneto Vanotu, quello ripiantato nel 1964 da mio padre Luigi intorno alla vecchia casa colonica. Il terreno calcareo con una forte nota minerale, è esposto completamente a sud ad un'altezza di circa 350 metri, sulla chiusura naturale della collina, quindi riparato da eventuali correnti fredde.

La sottovarietà Michet del Nebbiolo assicura basse rese, e i quarant'anni delle viti conferiscono al vino equilibrio, concentrazione e complessità. Il particolare microclima, l'utilizzo di humus naturale come concime, e i tradizionali trattamenti a base di rame e zolfo, mantengono sana la pianta. La potatura di febbraio, fatta con la luna calante come insegnavano i vecchi, ne aumenta la forza.

Millesimo 2004. Dopo il doppio diradamento effettuato ad agosto e a metà settembre, abbiamo selezionato i frutti migliori di queste piante durante una vendemmia memorabile per la viticoltura delle Langhe e li abbiamo pigliati a poche ore dalla raccolta manuale. Dopo 800 ore di lavoro per poco meno di un ettaro di terreno, abbiamo vinificato 2.310 litri. Un'annata perfetta con decorso stagionale regolare, con moderata umidità e un'estate soleggiata senza problemi di salute per la pianta. Si è arrivati alla vendemmia, a perfetta maturazione, il giorno 12 ottobre. A seguire quindici giorni di tradizionale macerazione a contatto con le bucce in vasche a temperatura controllata, una piccola decantazione e quindi il passaggio in piccoli barili di rovere francese nuovo da 225 litri per riposare ed evolvere nel legno più pregiato, quello della foresta di Tronçais. Controlli, travasi e degustazioni periodiche per seguire il vino durante i quasi quattro anni successivi, con particolare attenzione alla conservazione degli aromi primari di frutta e fiori presenti nelle uve di partenza, hanno rivelato un'evoluzione eccellente. Ad agosto 2008 si è passati alla messa in bottiglia e all'affinamento in vetro per altri due anni.

Nel 2010 il confezionamento delle pochissime bottiglie di diversi formati in cassette di legno esclusive e numerate:

- n. 600 cassette contenenti tre bottiglie da 750 ml numerate da B 001/600 a B 600/600,
- n. 280 cassette contenenti un magnum da 1.5 litri numerate da M 001/280 a M 280/280,
- n. 45 cassette contenenti un doppio magnum da 3 litri numerate da DM 01/45 a DM 45/45,
- n. 12 cassette contenenti un jeroboom da 5 litri numerate da J 01/12 a J 12/12.

ANALISI SENSORIALE. Vino rosso rubino, ancora molto intenso, con appena visibili i primi riflessi tannici aranciati. Consistenza e complessità sono sin da subito in evidenza in quanto legate alla grande profondità di colore e alla notevole viscosità che ben si percepisce roteando il vino nel bicchiere.

Al naso esce tutta la forza del Nebbiolo con note di mirtillo, camomilla, mora, vaniglia, salvia, menta, ribes nero, ciliegie rosse, cioccolato, violetta, tabacco dolce, lampone, tartufo ed una miriade di altre sensazioni che solo i grandi vitigni esprimono con l'invecchiamento.

Il contatto con le papille gustative esprime le stesse sensazioni in un unico agglomerato di sapidità e complessità. Il vino risulta caldo, avvolgente, tannico, leggermente acido e con un retrogusto persistente ed asciutto, ma decisamente gradevole ed agraziato, tipico del Nebbiolo coltivato sulle colline del Barbaresco.

LA FILOSOFIA. Occorrono ponderazione, preparazione e lunghe cure per riuscire a "vendemmiare" il meglio e lasciare ai posteri le stesse condizioni che la Storia ci ha donato. Senza questo e senza il rispetto delle condizioni pedoclimatiche nelle quali la pianta trova il substrato ideale per produrre questo nettare già caro agli dei, le generazioni che verranno non avranno le stesse possibilità che abbiamo avuto noi.

Per questo riteniamo che il vino non possa essere un prodotto fine a se stesso e che debba essere legato alla storia delle persone che lo hanno prodotto. E al futuro. Ringraziamo con un brindisi tutti coloro che fanno parte di questa storia.

GIORGIO PELISSERO

*Pelissero
di Treizo*

SOME MAY PRODUCE CELEBRATORY WINES

on a regular basis. Pelissero would rather do that only on special occasions. May 2010 will be remembered for a limited edition of Barbaresco Vanotu Riserva 2004 conceived to celebrate our first 50th anniversary.

Our experience goes back a century, but the achievement of the last six years is a tribute to each and every one of our fans in more than fifty countries all over the world. They know and appreciate the history of our family, its wine tradition and its stubbornly endless search for quality.

Vanotu Riserva 2004 totally represents who we are and what we stand for. It combines heart and reason, technical skill and passion and commitment to a hard and exciting work. This collectors' wine provides a unique and unrepeatable opportunity for a journey through time and style.

THE WINE. This is a Riserva of our most precious wine, produced with grapes coming from the best part of our Vanotu vineyards, the very same that my father Luigi replanted in 1964 around the old farmhouse. Its limestone soil that brings a strong mineral note totally faces South and is well protected from cold air at 350 metres high.

The Nebbiolo Michet subvariety guarantees low yield and the 40 year old vines make for a balanced, concentrated and complex wine. Our particular microclimate, the natural humus used as fertilizer and traditional copper and sulphur-based treatments keep the plants healthy. The February pruning on a waning crescent moon, as our elders used to teach, increases the vine strength.

After the double thinning of the fruits in August and mid-September 2004, during a memorable harvest for Langhe wine making we did select the best grapes and pressed them within a few hours from being picked. After 800 working hours for little less than an hectare of land, we came up with 2.310 litres of Barbaresco.

2004 was a perfect vintage with a regular change of season, moderate humidity and a sunny summer with no health problems for the grapes. On October 12 these were perfectly ripe for harvest. The traditional maceration with the skins in temperature controlled casks took two more weeks with a little decanting and then on to new 225 lt. oak barrels from France, to finally rest and evolve into a most valuable wood from the Tronçais forest.

Regular tests and decanting as well as periodical tastings allowed to follow the wine's excellent progress over the next four years, particularly the preservation of primary fruit and flower flavourings that were present from the start. In August 2008 the wine was finally bottled to age for two more years.

In 2010 a very limited amount of bottles of different size has been packaged in exclusively designed and numbered wooden boxes as follows:

- Nos. 600 boxes containing three 750 ml bottles, numbered from B 001/600 to B 600/600.
- Nos. 280 boxes containing one 1.5 lt magnum, numbered from M 001/280 to M 280/280.
- Nos. 45 boxes containing one 3 lt double magnum, numbered from DM 01/45 to DM 45/45.
- Nos. 12 boxes containing one 5 lt jeroboom, numbered from J 01/12 to J 12/12.



LUIGI PELISSERO A 15 ANNI E SUO PADRE CARLO ANTONIO DETTO VANOTU / LUIGI PELISSERO AT 15 AND HIS FATHER CARLO ANTONIO A.K.A. VANOTU.

Pelissero



*Vanotu® Riserva 2004
Barbaresco*

THE SENSES. Still very intense red ruby wine, barely showing the first orange-red tannic reflections. Thickness and complexity immediately come to the forefront with great depth of colour and remarkable viscosity which can be well perceived when rotating the wine in a glass.

The full strength of Nebbiolo comes through with flavours of blueberry, camomile, blackberry, vanilla, sage, mint, blackcurrant, red cherry, chocolate, violet, sweet tobacco, raspberry, truffle and countless more sensations that only truly great grapes will offer with ageing.

Taste-wise, the same sensations will be perceived in just one rush of sapidity and complexity. The wine will taste warm, sensuous, tannic, slightly acid, with a persistent and dry after-taste that is decidedly pleasant and delicate. Exactly what you would expect from a Nebbiolo that comes from the Barbaresco hills.

THE PHILOSOPHY. Thoughtfulness, knowledge and extra care are everything one needs to harvest the best and leave to posterity the same conditions that History donated. Without this and without respect for the earth condition that provides vines with the ideal substrate to produce such nectar, future generations will not get the same opportunities we've had so far. This is why we do believe that wine can't be just another product. It must always be linked to the story of the people who make it. And to the future too. Raising our glasses for a due toast, we're deeply grateful to everybody who is part of this story.

GIORGIO PELISSERO

