

# Pelissero

coltivare sogni, vendemmiare passioni  
**BARBARESCO DOCG TULIN**

**Formati disponibili:** Litri 0,75 / 1,5 / 3 / 5

**Zona di produzione:** Cascina Tolino  
nei comuni di Treiso e Neviglie

**Varietà:** Nebbiolo 100%

**Esposizione:** sud - sud/est

**Altitudine:** da 250 a 350 Mt s.l.m.

**Anno di impianto:** 1950 / 2001

**Forma di allevamento:** gujot

**Densità piante per ettaro:** 4000 per la parte del 1950 e 5000  
per la parte del 2001

**Primo anno di produzione:** 1994 con il nome Annata e dal 2001 con il nome Tulin

**Terreno:** di medio impasto con una ricca componente di microelementi minerali come il magnesio, il calcio, il ferro, il fosforo ed il potassio.

**Caratteristiche:** Tulin è il nome con il quale dal 2001 abbiamo deciso di identificare il precedente Barbaresco fino ad allora privo di nome. Abbiamo attribuito a questo vino il nome del vigneto di provenienza delle uve, al fine di conferirgli una identità valorizzata da un terreno il cui microclima ed esposizione costituiscono una giacitura di indubbio pregio. In dialetto piemontese Tulin indica un piccolo recipiente tondo di latta concava ed intagliata dal duplice utilizzo: nelle chiese come mezzo di raccolta della cera che scende dai candelieri e nelle stalle come utensile per la distribuzione del mangime al bestiame. Spiritualità e concretezza, l'anima e le mani dei vignaioli. Tulin si pronuncia con l'accento sulla i.

**Note tecniche:** la nostra volontà di portare in bottiglia le caratteristiche dell'uva condiziona tutte le operazioni di trasformazione ed affinamento. Questo vino è prodotto con tecniche e strumenti moderni, ma ancora in modo tradizionale cercando di armonizzare l'austerità di questo grande vitigno con le nuove concezioni di suadanza e di piacevolezza legate ai gusti internazionali. Macerazione a contatto con le bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata e, dopo un periodo di decantazione naturale sempre in acciaio, si passa il vino quasi finito nel legno dove riposa per circa due anni. A causa della grande differenza di altitudine, caratteristica di questa collina, il vino affina in legni diversi utilizzati separatamente e successivamente assemblato, questo ci permette di evitare che una eccessiva presenza di legno asciughi ulteriormente questo vino. Ancora nove mesi di bottiglia e quindi viene immesso sul mercato.

**Scheda di degustazione:** colore di un bel rosso rubino. Al naso esprime profumi ampi di magnesio e di ferro legati alla mineralità del suolo, fruttati con ben evidenti note varietali ed un giusto apporto di legno. Al palato si esprimono appieno le caratteristiche di austerità tipiche del Nebbiolo, dove suadanza, sapidità ed il giusto tannino rendono alla bocca una cornice vellutata ed avvolgente.

