



Pievalta

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC



Espressione luminosa della riva sinistra dell'Esino, da uve coltivate in terreni argillo-calcarei. Questo Verdicchio è fresco, agrumato, con un buon finale sapido.

Significa "primavera", perché questo vino viene proposto la primavera successiva alla vendemmia per apprezzare la versione più fresca del vitigno.

Annata:	2014
Uve:	Verdicchio 100%
Vinificazione:	Pressatura diretta e fermentazione inox
Maturazione:	5 mesi in vasche inox
Affinamento:	1 mese
Vol.:	12,5%
Abbinamenti:	Frutti di mare, linguine allo scoglio, frittura di pesce.
Temperatura di servizio:	10 - 12 °C
Vigneti di origine:	Maiolati Spontini
Tipologia del terreno:	Argillo-calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	1.600
Resa per ettaro in quintali:	60



Secondo le norme di etichettatura dei prodotti biologici, questo vino può riportare sulla bottiglia la dicitura "vino biologico". E' frutto, come gli altri vini Barone Pizzini, della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire una qualità superiore del vino, preservando intatte le caratteristiche che una natura incontaminata sa donare all'uva. Tutti i vigneti Barone Pizzini, in Franciacorta, in Toscana (Poderi di Ghiaccioforte) e nelle Marche (Pievalta), sono certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica.



BARONE PIZZINI

Pievalta

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Jahrgang:	2014
Rebsorten:	100% Verdicchio
Vinifizierung:	Direkte Pressung; Gärung im Edelstahl
Ausbau:	5 Monate in Edelstahltanks
Verfeinerung:	1 Monat
Alc.:	12,5%
Verbindungen:	Meeresfruchte, linguine mit fisch, Fischbrut
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Ursprungsweinberg:	Maiolati Spontini
Bodentypologie:	Kalkige Tonerden
Erziehungssystem:	Guyot
Stöcke pro Hektar:	1.600
Hektarerträge	6 t

Nach den für Bioproducte gültigen Regein kann dieser Wein ab diesem Jahr im Etikett den Vermerk "agricoltura biologica" (aus biologischem Anbau) führen und entspricht, wie alle anderen Barone Pizzini - Weine, der gezielten Wahl von Arbeitsmethoden im Fed und im Keller, die durch die intakte Bewahrung der einer unbelasteten Natur innewohnenden Charakteristiken für gehobene Weinqualität garantieren. Alle Weinberge von Barone Pizzini - in der Franciacorta, in der Toskana (Poderi di Ghiaccioforte) und in Marken (Pievalta) - sind nach den Normen für biologischen Weinbau zertifiziert.

Pievalta

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Vintage:	2014
Grapes:	Verdicchio 100%
Vinification:	Direct pressing and fermentation in stainless.
Ageing:	5 months in stainless steelt
Refinement:	1 month
Alc.:	12,5%
Serving suggestions:	Seafood, linguine allo scoglio, fish fry
Serving Temperature:	10 - 12 °C (50° - 54° Fahrenheit)
Vineyards:	Maiolati Spontini
Type of ground:	Clay and limestone
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	1.600
Production per hectare in quintals:	60

According to labelling laws covering organically grown products, on this wine can carry the words " biological agriculture". Like all Barone Pizzini wines , this is the result of choosing working methods , from vineyards to cellar, that are aimed at guaranteeing superior wine quality and keeping intact all the characteristics that uncontaminated nature can give grapes. All Barone Pizzini vineyards in Franciacorta , Tuscany (Poderi di Ghiaccioforte) and in the Marches (Pievalta) are certified as complying with organic-growing regulations.