

Pievalta

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Espressione luminosa del territorio dei Castelli di Jesi, 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:	2016
Uve:	Verdicchio 100%
Vinificazione:	Pressatura diretta e fermentazione inox
Maturazione:	6 mesi in vasche inox
Affinamento:	1 mese
Vol.:	13%
Abbinamenti:	Frutti di mare, linguine allo scoglio, frittura di pesce.
Temperatura di servizio:	10 - 12 °C
Vigneti di origine:	Chiesa del Pozzo, Fosso del Lupo, Costa del Togno, Veranda, San Paolo Vecchie Vigne, Orfeo, San Paolo Bosco, Pieve
Tipologia del terreno:	Argillo-calcareo, calcareo argillo sabbioso
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	1.666 - 5400
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:	2016
Rebsorten:	100% Verdicchio
Vinifizierung:	Direkte Pressung; Gärung im Edelstahl
Ausbau:	6 Monate in Edelstahltanks
Verfeinerung:	1 Monat
Alc.:	13%
Verbindungen:	Meeresfruchte, linguine mit fisch, Fischbrut
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Ursprungsweinberg:	Chiesa del Pozzo, Fosso del Lupo, Costa del Togno, Veranda, San Paolo Vecchie Vigne, Orfeo, San Paolo Bosco, Pieve
Bodentypologie:	Kalkige Tonerden
Erziehungssystem:	Guyot
Stöcke pro Hektar:	1.666 - 5400
Hektarerträge:	6 t

Nach den für Bioprodukte 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 Feld 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:	2016
Grapes:	Verdicchio 100%
Vinification:	Direct pressing and fermentation in stainless.
Ageing:	6 months in stainless steelt
Refinement:	1 month
Alc.:	13%
Serving suggestions:	Seafood, linguine allo scoglio, fish fry
Serving Temperature:	10 - 12 °C (50° - 54° Fahrenheit)
Vineyards:	Chiesa del Pozzo, Fosso del Lupo, Costa del Togno, Veranda, San Paolo Vecchie Vigne, Orfeo, San Paolo Bosco, Pieve
Type of ground:	Calcareus clay and sandstone
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	1.666 - 5400
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.