

San Paolo

Castelli di Jesi
Verdicchio Riserva
DOCG Classico

Elegante espressione della riva destra dell'Esino, da sole uve Verdicchio dall'omonimo vigneto nel comune di San Paolo che, secondo la tradizione, è una delle zone più vocate dei Castelli di Jesi. Aromi tenui di frutta gialla, erbe aromatiche, agrumi e mandorla segnano l'olfatto di un vino affusolato e salino.



Significa "estate". Il San Paolo è l'espressione più solare e luminosa del nostro Verdicchio. Da uve coltivate in terreni di arenaria ad elevate altitudini, una riserva capace di sorprendere con il passare degli anni.

Annata:	2015
Uve:	Verdicchio 100%
Vinificazione:	Pressatura soffice e fermentazione in acciaio termocondizionato
Maturazione:	14 mesi in acciaio sui propri lieviti
Affinamento:	6 mesi in bottiglia
Vol:	13,5%
Abbinamenti:	Crostacei e verdure, primi piatti e pesci, arrostiti di carni bianche, porchetta marchigiana.
Temperatura di servizio:	12 - 13 °C
Vigneti di origine:	San Paolo Vecchie Vigne e San Paolo Bosco
Tipologia del terreno:	Arenaria
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	2.000 e 4.500
Resa per ettaro in quintali:	90

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



San Paolo

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Riserva

Jahrgang:	2015
Rebsorten:	100% Verdicchio
Vinifizierung:	Safte Pressung; Gärung im Edelstahl
Ausbau:	14 Monate in Edelstahltank auf eigenen Hefen
Verfeinerung:	6 Monate
Alc.:	13,5%
Verbindungen:	Krustentiere und Gemüse, Zwischengerichte, Fisch und helles Fleisch
Trinktemperatur:	12 - 13 °C
Ursprungsweinberg:	San Paolo Vecchie Vigne, San Paolo Bosco
Bodentypologie:	Kalkige Tonerden mit sandiger Komponente auf Tuffsteinplattform
Erziehungssystem:	Guyot
Stöcke pro Hektar:	2.000 , 4.500
Hektarerträge:	9 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.

San Paolo

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Riserva

Vintage:	2015
Grapes:	Verdicchio 100%
Vinification:	Gentle pressing and fermentation in stainless steel tanks
Ageing:	14 months in stainless steel on its own yeasts
Refinement:	6 months
Alc.:	13,5%
Serving suggestions:	Vegetables, main courses, white meats, fish and shellfish
Serving Temperature:	12 - 13 °C (54° - 55° Fahrenheit)
Vineyards:	San Paolo Vecchie Vigne, San Paolo Bosco
Type of ground:	Sandstone soil
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	2.000 and 4.500
Production per hectare in quintals:	90

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.