

Campo del Noce

Marche IGT Rosso



Prodotto in località Monteschivavo dall'unica parcella di rosso della cantina. Un noce si erge proprio al centro di questo puntino rosso come testimone della nostra attenzione nel custodire e preservare la biodiversità.

Un vino agile dove risaltano la succosità del palato, il tannino graffiante che ne ravviva la beva e la croccantezza dei frutti rossi.

Annata:	2018
Uve:	Uva rossa tradizionale adriatica
Altezza Vigneti:	200 m slm
Vigneti di origine:	Maiolati Spontini località Monte Schiavo
Tipologia di terreno:	Argillo calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero di ceppi per ettaro:	5.291
Resa per ettaro in quintali:	70
Vinificazione:	ad acino intero con permanenza sulle bucce e rimontaggi quotidiani. Lieviti indigeni
Maturazione:	42 mesi in acciaio e 5% in barrique usate
Affinamento:	6 mesi in bottiglia
Alc.:	13.5%
Abbinamenti:	burger di tofu, carni, salumi e formaggi
Temperatura di servizio:	16 - 17°C
Numero di casse prodotte (9 lt):	855
Acidità totale:	5,8 g/l
Zuccheri:	<1 g/l
So2 totale:	36 mg/l

Questo è un "vino biologico", frutto della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire la rappresentazione massima del territorio. In vigna si usano solo sostanze di origine naturale. Inoltre si incoraggia la Biodiversità per consentire l'equilibrio tra ogni forma di vita, vegetale e animale.



Pievalta Soc. Agr. r.l.
Via Monteschivavo 18
60030 Maiolati Spontini (An)



BARONE PIZZINI



Campo del Noce

Marche IGT Rosso

Produced in Monteschio from the only red parcel of the cellar. A walnut stands right in the center of this red dot as a witness to our attention in preserving biodiversity.

An agile wine where the juiciness of the palate, the biting tannin that revives the drink and the crunchiness of the red fruits stand out.



Vintage:	2018
Grapes:	Traditional adriatic red grapes
Altitude:	200 m.a.s.l.
Vineyards:	Monte Schiavo in Maiolati Spontini
Type of ground:	Calcareus caly
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5291
Production per hectare in quintals:	70
Vinification:	whole berry on the skin and daily delastage. Wild yeasts
Ageing:	42 months in stainless steel tank and 5% in used barrique
Refinement:	6 months in the bottle
Alc.:	13,5%
Serving suggestions:	tofu burger, meats, salami and cheeses
Serving Temperature:	16 °C - 17°C
Number of cases:	855
Total acidity:	5,8 g/l
Sugars:	<1 g/l
Total So2:	36 mg/l



This is an "organic wine", the result of the choice towards processing methods, in the countryside and in the cellar, aimed at guaranteeing the maximum representation of the territory. In the vineyard only substances of natural origin are used. Biodiversity is also encouraged to allow for a balance between all forms of life, plant and animal.



Pievalta Soc. Agr. r.l.
Via Monteschio 18
60030 Maiolati Spontini (An)



BARONE PIZZINI