

Perlugo

Dosaggio Zero

Metodo Classico VSQ

Il vortice si crea dinamizzando
in acqua i preparati biodinamici
che verranno distribuiti
sul terreno e sulla pianta per
portarvi la vita.

Un dosaggio zero che nasce a
Pievalta e incontra l'esperienza
di Barone Pizzini.

Fresco, floreale e vivace con
profumi di erbe aromatiche,
crosta di pane, mallo di
mandorla
ed elicriso. Sapido e persistente.



Annata:	S.A
Uve:	Verdicchio
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:	5291
Resa per ettaro in quintali:	90
Vinificazione:	pressatura soffice e fermentazione in vasche inox termocindizionate
Maturazione:	6 mesi in vasche inox
Affinamento:	in bottiglia sui lieviti 24 mesi
Alc.:	12.50%
Abbinamenti:	Ottimo come aperitivo, accompagna piatti di pesce e crostacei, carni delicate e formaggi non stagionati.
Temperatura di servizio:	8 - 10°C
Numero di casse prodotte (9 lt):	1666

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 Monteschio 18
60030 Maiolati Spontini (An)



BARONE PIZZINI



Perlugo

Dosaggio Zero

Metodo Classico VSQ

The vortex is created by dynamizing in water the biodynamic preparations that are to be distributed on the soil and plants to bring life.

A zero-dosage wine that was born at Pievalta and coincides with the experience of Barone Pizzini.

Fresh, floral and lively with the profume of aromatic herbs, bread crust, almond husk and helichrysum. Sapid and persistent



Vintage:	NV
Grapes:	Verdicchio
Altitude:	200 m.a.s.l.
Vineyards:	Monte Schiavo in Maiolati Spontini
Type of ground:	calcareus clay
Training system:	guyot
Number of plants per hectare:	5291
Yield per hectare in quintals:	90
Vinification:	soft pressing, fermentation in stainless steel tanks
Ageing:	6 months in stainless steel tanks
Refinement:	in bottle on the lees 24 months
Alc.:	12,5%
Serving suggestion:	Excellent as an aperitif, it accompanies fish and shellfish dishes, delicate meats and unseasoned cheeses.
Serving temperature:	8 - 10°C
Number of cases(9 lt):	1666

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 anima



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



BARONE PIZZINI

