

Dominè

Verdicchio dei Castelli
di Jesi Classico
Superiore DOC

Dominè richiama alla memoria un vecchio emporio della zona dove la gente era solita fermarsi a degustare un calice di Verdicchio.

È il vino legato alla ricerca, alla sperimentazione, alla nostra curiosità di voler scoprire sempre qualcosa di nuovo di questo grande vitigno.

Giallo paglierino, ha profumi di pesca, mandorla e pompelmo. In bocca si presenta fresco, sapido e chiude con una persistente sensazione minerale.



Annata:	2020
Uve:	Verdicchio
Altezza Vigneti:	200 slm
Vigneti di origine:	Maiolati Spontini località Monte Schiavo Vigna Chiesa del Pozzo e Montecarotto contrada Busche
Tipologia di terreno:	Argillo calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot singolo
Numero di ceppi per ettaro:	3.333
Resa per ettaro in quintali:	80
Vinificazione:	25 % vinificazione in bianco - 75% macerazione di 7 giorni sulle bucce
Maturazione:	in acciaio, botte grande e cemento per 20 mesi
Affinamento:	6 mesi
Alc.:	13%
Abbinamenti:	Cacio e Pepe, Vincisgrassi, grigliate di carni bianche.
Temperatura di servizio:	10 - 12°C
Numero di casse prodotte (9 lt):	1.444
Acidità totale:	5,8 g/l
Zuccheri:	<1 g/l
So2 totale:	34 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 Monteschiano 18
60030 Maiolati Spontini (An)



BARONE PIZZINI



Dominè

Verdicchio dei Castelli
di Jesi Classico
Superiore DOC

Dominè recalls an old emporium in the area where people used to stop and taste a glass of Verdicchio. It is the wine linked to research, to experimentation, to our curiosity of always wanting to discover something new about this great grape variety. Straw yellow, it has stone fruit aromas, almond and grapefruit. In the mouth it is fresh, savory and finishes with a persistent mineral sensation.



Vintage:	2020
Grapes:	Verdicchio
Altitude:	200 m.a.s.l.
Vineyards:	In Maiolati Spontini Chiesa del Pozzo and Montecarotto contrada Busche
Type of ground:	Calcareus clay
Training system:	single Guyot
Number of plants per hectare:	3.333
Yield per hectare in quintals:	80
Vinification:	25% vinification in white, 75% maceration on the skin for 7 days
Ageing:	steel tanks, large barrels and concrete for 20 months
Refinement:	6 months
Alc.:	13 %
Serving suggestion:	Cacio e Pepe pasta, lasagne, grilled white meat.
Serving temperature:	10 - 12°C
Number of cases(9 lt):	1444
Total acidity:	5,8 g/l
Sugars:	<1 g/l
Total So2:	34 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 anima



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



BARONE PIZZINI

