



Pievalta  
CASTELLI DI JESI

Bio dalla nascita,  
biodinamici per passione,  
artigiani per natura.



*Born organic,  
passionately biodynamic,  
artisans by nature.*

## **Bio dalla nascita, biodinamici per passione, artigiani per natura**

Pievalta nasce nel 2002 e la sua storia è legata a quella di Barone Pizzini che sceglie i Castelli di Jesi, riconoscendo le grandi potenzialità del Verdicchio come uno dei più importanti vitigni autoctoni d'Italia. Acquista prima 24 ha a Maiolati Spontini e, dopo pochi mesi, altri 5,5 ha sul Monte Follonica a San Paolo di Jesi.

Nel 2018 vengono acquisiti nuovi vigneti a Montecarotto e a Cupramontana.

Oggi la proprietà si estende su un totale di 44,1 ha di cui 30,4 vitati.

Ad Alessandro Fenino, enologo con alle spalle alcune vendemmie in Barone Pizzini, viene affidata la direzione del progetto, affiancato dall'agronomo Pierluigi Donna e dall'enologo Sergio Paolucci. Alessandro lascia Milano e con una scelta di vita radicale approda a Maiolati Spontini, si innamora di questo splendido territorio

e del suo Verdicchio. Gestisce da subito le vigne in regime biologico e nel 2005 approda naturalmente alla biodinamica. Pievalta diventa così, nel 2008, la prima azienda biodinamica certificata nelle Marche.

I vigneti sono lavorati con sovesci di leguminose tra i filari e con preparati biodinamici per favorire la formazione di humus fertile, vitalizzare la crescita delle piante e rispettare al meglio il territorio.

Pionieri  
nelle Marche  
dell'Agricoltura  
Biodinamica

*Alessandro Fenino  
Silvano Brescianini*



*Pioneers in Le Marche  
in Biodynamic Farming*



*Organic from the beginning, biodynamic for passion, artisans by nature*

*Pievalta is born in 2002 and its story is attached to that of Barone Pizzini who had chosen the region of Castelli di Jesi, recognizing the great potential of Verdicchio as one of the most important indigenous grape varieties in Italy. It first purchases 24 hectares in Maiolati Spontini and a few months later, another 5.5 hectares on Monte Follonica in San Paolo di Jesi. In 2018, new vineyards are purchased in Montecarotto and Cupramontana. Today the property spans a total of 44,1 hectares of which 30,4 are under vine.*

*Alessandro Fenino, an oenologist having worked some harvests at Barone Pizzini, is entrusted with the management of the project, flanked by the agronomist Pierluigi Donna and the oenologist Sergio Paolucci. Alessandro leaves Milan, making a radical life choice, and comes to Maiolati Spontini where he falls in love with the splendid territory as well as with its Verdicchio. He manages the vineyards organically from the start, and in 2005 comes naturally to biodynamics.*

*In 2008 Pievalta thus becomes the first certified biodynamic company in Le Marche. The vineyards are worked with leguminous green manure in between the rows and with biodynamic preparations to promote the formation of fertile humus, vitalizing plant growth and giving the utmost respect for the territory.*



“Non trasformiamo l’uva in vino  
ma l’accompagniamo nel suo  
divenire, sempre un passo indietro  
per non rompere l’armonia del luogo  
con il nostro intervento ma,  
al contrario, per lasciarla esprimere liberamente prima  
allo sguardo di chi attraversa queste colline e poi al gusto  
di chi la sorseggia nel bicchiere”.



*Alessandro Fenino*

### *Alessandro & Silvia*

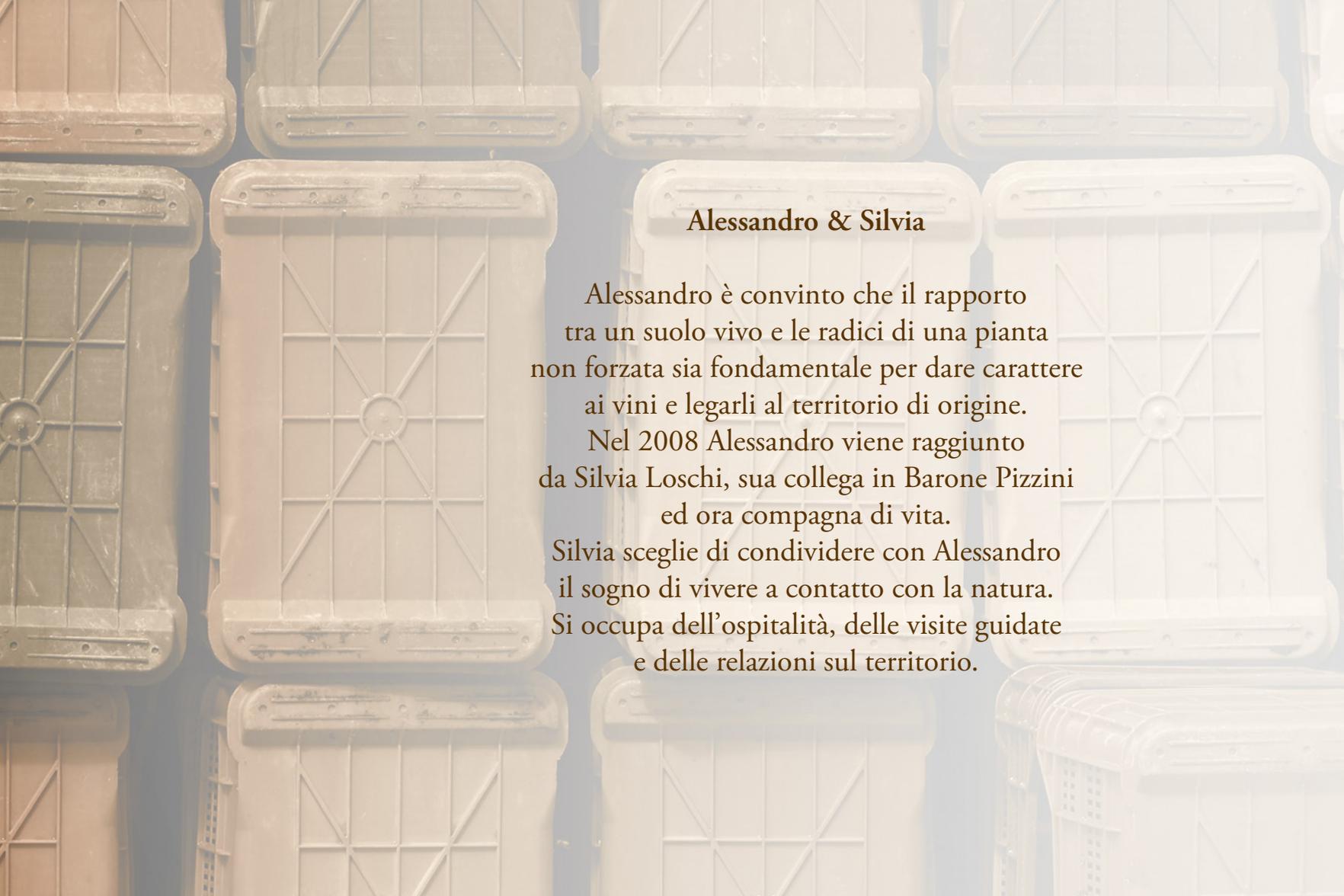
*Alessandro is convinced that the rapport between the living soil and the unforced roots of a plant is fundamental for giving character to wine and tying it to the territory of origin. In 2008 Alessandro is joined by Silvia Loschi, his colleague at Barone Pizzini and now his life partner.*

*“We don’t transform the grape into wine but we accompany it in its making, always taking a step back as not to break the harmony of the place with our intervention, but on the contrary, leave it to express itself freely, at first to the sight of those who cross over these hills, and then to the taste of those who savor it in the glass.”*

*Alessandro Fenino*

*Silvia shares with Alessandro the dream to live in contact with nature. She works in the winery managing the hospitality and giving guided tours and acts as the brand ambassador.*



The background of the slide is a grid of stacked plastic crates, likely used for wine or food. The crates are arranged in rows and columns, with some showing a grid pattern and others showing a circular logo. The colors range from light beige to dark brown, suggesting different materials or finishes. The text is overlaid on this background.

## Alessandro & Silvia

Alessandro è convinto che il rapporto tra un suolo vivo e le radici di una pianta non forzata sia fondamentale per dare carattere ai vini e legarli al territorio di origine.

Nel 2008 Alessandro viene raggiunto da Silvia Loschi, sua collega in Barone Pizzini ed ora compagna di vita.

Silvia sceglie di condividere con Alessandro il sogno di vivere a contatto con la natura. Si occupa dell'ospitalità, delle visite guidate e delle relazioni sul territorio.

S. Ferrazzi, Ritratto di  
Giacomo Leopardi  
*S. Ferrazzi, Portrait of  
Giacomo Leopardi*



### **Marche, una terra di emozioni**

Le Marche diedero i natali a personaggi illustri come Raffaello Sanzio, Donato Bramante, Giacomo Rossini e Giacomo Leopardi, per citarne alcuni; il patrimonio artistico rende questa regione un museo diffuso, tra i più importanti al mondo. Equilibrio e bellezza, armonia e dinamismo, luminosità e calore sono aggettivi che descrivono il paesaggio marchigiano.

### *The Marche, a Land of Emotions*

*The Marche is the birthplace of illustrious people such as Raffaello Sanzio, Donato Bramante, Giacomo Rossini and Giacomo Leopardi, to cite a few; the artistic heritage makes this region a widespread museum, one of the most important in the world. Balance and beauty, harmony and dynamism, luminosity and warmth are all adjectives that describe the Marche landscape.*

A destra: Maiolati Spontini  
*Right: Maiolati Spontini*

“Sempre caro mi fu quest’ermo colle,  
e questa siepe, che da tanta parte  
dell’ultimo orizzonte il guardo esclude”.

*“This lonely hill was always dear to me,  
and this hedgerow, which cuts off the view  
of so much of the last horizon”.*

*Giacomo Leopardi, L’Infinito*





### La cantina e le vigne

Pievalta prende il suo nome dalla piccola Pieve posta all'ingresso della proprietà.

### *The Winery and the Vineyards*

*Pievalta takes its name from the small parish church located at the entrance of the property.*

La cantina si trova a Maiolati Spontini, in località Monte Schiavo, nel cuore dei Castelli di Jesi così chiamati per la presenza di piccoli borghi medievali chiusi da alte mura e noti per la produzione del Verdicchio. Venticinque borghi che conservano intatti i segni della spiritualità medievale nelle antiche abbazie ed eremi che ne costellano il territorio.

Le vigne di Pievalta disegnano il panorama di quattro di questi castelli: Maiolati Spontini, Montecarotto, San Paolo di Jesi e Cupramontana. I 30,4 ettari vitati sono distribuiti su tre località: Monte Schiavo, Montecarotto e Monte Follonica.

*The winery is located in Maiolati Spontini, in the locality of Monte Schiavo, in the heart of the Castelli di Jesi region, so called due to the presence of small medieval villages closed by high walls and known for the production of Verdicchio. There are 25 villages that keep intact the symbols of medieval spirituality in the ancient abbeys and hermitages that dot the territory.*

*The vineyards of Pievalta draw the panorama of four of these castles: Maiolati Spontini, Montecarotto, San Paolo di Jesi and Cupramontana. The 30,4 hectares of vineyards are spread over three locations: Monte Schiavo, Montecarotto and Monte Follonica.*

Sul Monte Schiavo, nel comune di Maiolati Spontini, su terreni argilloso calcarei coltiviamo 13,1 ettari di Verdicchio e 1,3 ettari di uva rossa tradizionale adriatica. Otto parcelle, gestite singolarmente, per far esprimere al meglio la peculiarità di ogni microzona. Completano il sito un laghetto al centro delle vigne, la cantina, la casa colonica, gli ulivi, un piccolo orto e 4 ettari di seminativo.

I vini di  
queste vigne si  
caratterizzano per la  
grande mineralità  
e freschezza  
fruttata.

*On Monte Schiavo, in the municipality of Maiolati Spontini, on calcareous clay soils we cultivate 13,1 hectares of Verdicchio and 1.3 hectares of traditional adriatic red grapes. Eight parcels, managed individually to better express the particularity of each micro-zone. The site is completed by a small lake in the middle of the vineyards, the wine cellar, the farmhouse, olive trees, a small vegetable garden and 4 hectares of arable land.*

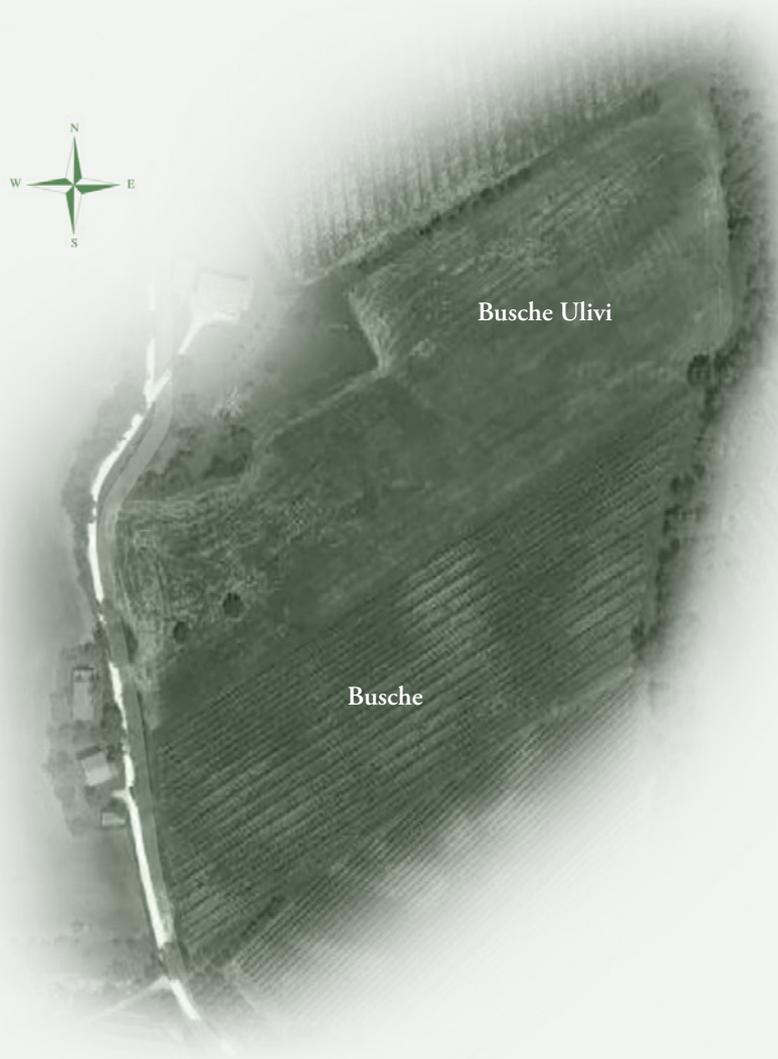


Orfeo  
Fosso del Lupo  
Veranda  
Lago  
Costa del Togno  
Campo del Noce  
Chiesa del Pozzo  
Pieve

*The wines of these vineyards are characterized by great minerality and fruity freshness.*

**Anno di impianto e superficie:**  
*Year of planting and surface area:*

Pieve: 2008 - 1,4 ha  
Chiesa del Pozzo: 1965 - 2,7 ha  
Chiesa del Pozzo: 2024 - 3,1 ha  
Orfeo: 2007 - 1,7 ha  
Veranda: 2009 - 3,4 ha  
Lago: 1970 - 0,5 ha  
Costa del Togno: 1970 - 1,5 ha  
Campo del Noce: 2009 - 1,3 ha  
Fosso del Lupo: 2022 - 1,9 ha



**Anno di impianto e superficie:**  
*Year of planting and surface area:*

Busche: 2012 - 2,1 ha  
Busche Ulivi: 2021 e 2022 - 2,3 ha

I vini di  
questa vigna si  
caratterizzano  
per ricchezza  
ed energia.

A Montecarotto, in contrada Busche, si trovano 4,4 ettari. Due parcelle di Verdicchio che poggiano su un terreno di arenaria e argilla con infiltrazioni di creta originate dal movimento franoso dell'Olocene; un luogo della cui vocazione vinicola già scrisse, nel 1970, Mario Soldati nel suo "Vino al vino" quando degustando un vino bianco della zona lo definì così buono da affermare: "non c'è, nemmeno, Chablis che tenga. Siamo in presenza di un prodigio".

*The wines of  
this vineyard are  
characterized by  
richness and energy.*

*In Montecarotto, in Contrada Busche, there are 4.4 hectares of vines. Two parcels of Verdicchio that rest on sandstone and clay soils with infiltrations of clay originating from the landslide movement of the Holocene; a place of which wine expert Mario Soldati wrote in 1970 in his book "Vino al vino" when tasting a white wine from the area and defining it so good that "there is not even a Chablis that holds up. We are in the presence of a prodigy."*

Il terzo sito è il Monte Follonica, un'altura ventilata con forti pendenze da cui si vede il mare, un centro d'energia sulla cui sommità si trovano un piccolo bosco ed i resti di una torre di avvistamento longobarda a testimoniare l'esistenza nel medioevo del "Castrum Follonice".

Le vigne di Pievalta giacciono sui due opposti versanti di questo monte che appartengono a loro volta a due diversi castelli, quello di San Paolo di Jesi e di Cupramontana.





*The third site is Mount Follonica, a ventilated hill with steep slopes from which you can see the sea, a point of energy which on its summit there is a small forest and the remains of a longobard watchtower that testifies the existence of the “Castrum Follonica” in the Middle Ages. The vineyards of Pievalta lie on the two opposite sides of this mountain which in turn belong to two different castles, that of San Paolo di Jesi and Cupramontana.*



San Paolo Vecchie Vigne

San Paolo Bosco

I vini di questo  
versante risultano  
austeri, sapidi e di  
grande energia.

**Anno di impianto e superficie:**  
*Year of planting and surface area:*

San Paolo Vecchie Vigne: 1992 - 3,3 ha

San Paolo Bosco: 2009 - 2,0 ha

Sul versante di San Paolo di Jesi si trovano 5,30 ettari vitati di Verdicchio da cui viene prodotta la Riserva. Il suolo è caratterizzato da formazioni sedimentarie di origine alpina trasportate sulla dorsale adriatica dalle correnti marine 4-5 milioni di anni fa. Arenarie silico calcaree, intercalate a marne più o meno argillose e/o siltose derivanti dalla formazione delle Argille Azzurre, depositi “subappenninici” risalenti al Pliocene.

*On the side of San Paolo di Jesi there are 5.30 hectares of Verdicchio from which the Riserva is produced. The soil is characterized by sedimentary formations of Alpine origin transported by marine currents on the Adriatic ridge 4-5 million years ago. Silico-calcareous sandstones, interspersed with more or less clayey and/or silty marls deriving from the formation of the Blue Clays, “sub-Apennine” deposits dating back to the Pliocene.*

*The wines of this slope are austere, savory and have great energy.*

Sul versante di Cupramontana, considerata capitale del Verdicchio, sorge il nuovo impianto realizzato nel 2019-2020.

6,3 ettari di Verdicchio caratterizzati da forti pendenze; tre parcelle con suoli differenti: argille e argille marnose colore tabacco, piccole conchiglie, marne tripolacee, argille scure bituminose, livelli di calcari evaporitici e rari gessi.



*On the Cupramontana side, considered the capital of Verdicchio, are the new vineyards planted in 2019-2020.*

*6.3 hectares of Verdicchio are characterized by steep slopes; three plots with different soils: clays and tobacco-colored marly clays, small shells, tripolaceous marls, dark bituminous clays, levels of evaporitic limestone and rare gypsum.*



Conchiglie

I due Mori

Sabbie  
Bianche

**Anno di impianto e superficie:**

*Year of planting and surface area:*

Conchiglie: 2020 - 2,9 ha

Sabbie bianche: 2019 - 1,00 ha

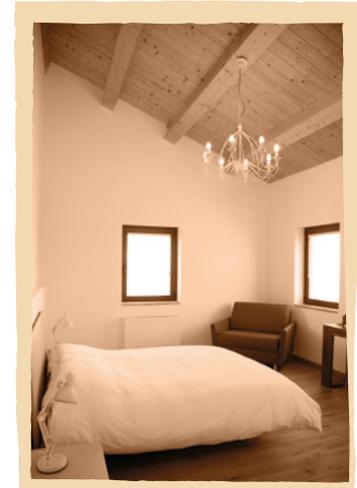
I due Mori: 2019 e 2020 - 2,4 ha

## La “Casa Colonica” di Pievalta

Raccontare il vino è anche offrire la sapienza del luogo da cui nasce ed è per questo che a Pievalta abbiamo pensato ad un posto in cui accogliere i nostri amici. Nel 2020 abbiamo ristrutturato la casa colonica di fine Ottocento che si trova nel cuore dei vigneti sul Monte Schiavo. Tre camere dove rilassarsi e immergersi nella natura. Un piccolo orto da cui scegliere le verdure di stagione ed alcune galline ovaiole per assaporare i ritmi di quel passato mezzadrile che ha caratterizzato queste colline. Per gli ospiti è a disposizione anche il nostro olio extravergine di oliva bio e la pasta di semola di grano duro di nostra produzione ottenuta dai 4 ettari di seminativo che coltiviamo in zona Fosso del Lupo.

### *The “Colonial House” of Pievalta*

*Talking about wine also means offering the wisdom of the place from which it is born and that is why at Pievalta we have thought of a place to welcome our friends. In 2020 we renovated the farmhouse of the late nineteenth century that is located in the heart of the vineyards on Monte Schiavo. Three rooms where you can relax and immerse yourself in the nature. A small garden from which to pick seasonal vegetables and some laying hens to savor the rhythms of the world of peasants and sharecroppers, a past that once characterized these hills. For guests is also available our organic extra virgin olive oil and durum wheat semolina pasta of our production obtained from 4 hectares of arable land that we cultivate in the Fosso del Lupo area.*







## PERLUGO Zero

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.

**Uve:** Verdicchio.

**Vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata con lieviti indigeni.

**Maturazione:** 6 mesi in vasche inox.

**Affinamento:** in bottiglia sui lieviti 18-24 mesi.

**Tipologia del terreno:** argillo calcareo.

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Numero di ceppi per ettaro:** 5.291.

**Resa per ettaro in quintali:** 90.



*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 perfume of aromatic herbs, bread crust, almond husk and helichrysum. Sapido and persistent.*

*Grapes: Verdicchio.*

*Vinification: soft pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks with wild yeasts.*

*Maturation: 6 months in stainless steel tanks.*

*Aging: in bottle on the lees 18-24 months.*

*Soil type: calcareous clay.*

*Training system: guyot.*

*Number of plants per hectare: 5.291.*

*Yield per hectare in quintals: 90.*



**TRE RIPE**  
Verdicchio dei Castelli di Jesi  
DOC Classico Superiore

Il nome si riferisce alle tre località da cui provengono le uve da cui nasce: Monte Schiavo, Montecarotto e Monte Follonica. Primo testimone della vendemmia e pilastro della cantina, racchiude in sé diversi suoli ed altitudini. Un Verdicchio dal carattere spigliato, con note floreali, succosità agrumata ed una piacevole bevibilità.

**Uve:** Verdicchio.

**Vinificazione:** pressatura diretta e fermentazione in acciaio con lieviti indigeni.

**Maturazione:** minimo 6 mesi in acciaio e cemento.

**Affinamento:** 1 mese.

**Tipologia del terreno:** argillo-calcareo, calcareo argillo sabbioso.

**Sistema di allevamento:** guyot e guyot doppio.

**Numero di ceppi per ettaro:** 1.666 - 1.904 - 4.444  
3.333 - 3.831 - 5.291.

**Resa per ettaro in quintali:** 90.



*The name refers to the three localities from which the grapes come: Monte Schiavo, Montecarotto and Monte Follonica. First testimony of the harvest and pillar of the winery, it encompasses different soils and altitudes. A Verdicchio with a breezy character, with floral notes, citrus juiciness and a pleasant drinkability.*

*Grapes: Verdicchio.*

*Vinification: direct pressing and fermentation in stainless steel tanks with wild yeasts.*

*Maturation: at least 6 months in stainless steel tanks and concrete tanks.*

*Refinement: 1 month.*

*Soil type: calcareous clay, calcareous sandy clay.*

*Training system: guyot and double guyot.*

*Number of plants per hectare: 1.666 - 1.904 - 4.444  
3.333 - 3.831 - 5.291.*

*Yield per hectare in quintals: 90.*



# DOMINÈ

## Verdicchio dei Castelli di Jesi

### DOC Classico Superiore

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, agrumi e fiori gialli. In bocca si presenta avvolgente, fresco e con un lungo finale salato.

**Uve:** Verdicchio.

**Vinificazione:** 25 % vinificazione in bianco e 75% macerazione sulle bucce.

**Maturazione:** minimo 18 mesi in acciaio, botte grande e cemento.

**Affinamento:** 2 mesi.

**Tipologia del terreno:** calcareo, argillo – sabbioso.

**Sistema di allevamento:** guyot singolo.

**Numero di ceppi per ettaro:** 3.333 - 3.831.

**Resa per ettaro in quintali:** 80.



*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 aromas of peach, almond, citrus and yellow flowers. In the mouth it is enveloping, fresh and with a long salty finish.*

**Grapes:** Verdicchio.

**Vinification:** 25% white vinification, 75% maceration on the skin.

**Maturation:** at least 18 months in stainless steel tanks, large oak barrels and concrete tanks.

**Refinement:** 2 months.

**Soil type:** calcareus sandy clay.

**Training system:** guyot.

**Number of plants per hectare:** 3.333 - 3.831.

**Yield per hectare in quintals:** 80.



**SAN PAOLO**  
Castelli di Jesi  
Verdicchio Riserva DOCG Classico

Espressione del vigneto sul Monte Follonica, nel comune di San Paolo di Jesi da cui prende il nome. Una Riserva prodotta solo nelle migliori annate.

Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso ricorda frutti a polpa bianca, agrumi, gelsomino ed erbe aromatiche. La bocca è piena, fresca, con il classico allungo e la scia sapida che questa vigna ogni anno sa regalare.

Vino longevo per natura.

**Uve:** Verdicchio.

**Vinificazione:** pressatura soffice e fermentazione con lieviti indigeni in acciaio e botte grande.

**Maturazione:** almeno 18 mesi di permanenza sulle fecce fini in acciaio, botte grande e cemento.

**Affinamento:** 6 mesi.

**Tipologia del terreno:** arenaria.

**Sistema di allevamento:** guyot e guyot doppio.

**Numero di ceppi per ettaro:** 1.904 e 5.291.

**Resa per ettaro in quintali:** 80.



*Expression of the vineyard on Monte Follonica, in the municipality of San Paolo di Jesi from which it takes its name. A Riserva produced only in the best years. Straw yellow with greenish reflections, the nose recalls white pulp fruits, citrus fruits, jasmine and aromatic herbs. The mouth is full, fresh, with the classic length and savory trail that this vineyard can give every year. Long-lived wine by nature.*

**Grapes:** Verdicchio.

**Vinification:** direct pressing and fermentation with pied de cuve of wild yeasts in stainless and large oak barrel

**Aging:** at least 18 months in stainless steel tanks, large oak barrel and concrete.

**Refinement:** 6 months.

**Soil type:** sandstone.

**Training system:** guyot and double guyot.

**Number of plants per hectare:** 1.904 and 5.291.

**Yield per hectare in quintals:** 80.



## CAMPO DEL NOCE

Marche IGT Rosso

Prodotto in località Monteschio 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.

**Uve:** uva rossa tradizionale Adriatica.  
**Vinificazione:** ad acino intero con permanenza sulle bucce e rimontaggi quotidiani. Lieviti indigeni.  
**Maturazione:** oltre 30 mesi in acciaio.  
**Affinamento:** 2 mesi.  
**Tipologia del terreno:** argillo calcareo.  
**Sistema di allevamento:** guyot.  
**Numero di ceppi per ettaro:** 5.291.  
**Resa per ettaro in quintali:** 80.



*Produced in Monteschio from the only red parcel of the cellar. A walnut tree stands right in the center of this red dot as a witness to our attention in caring for and 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.*

*Grapes: traditional adriatic red grapes.  
Vinification: whole grape with permanence on the skins and daily pumping over. Wild yeasts  
Aging: more than 30 months in stainless steel.  
Refinement: 2 months.  
Soil type: calcareous clay.  
Training system: guyot.  
Number of plants per hectare: 5.291.  
Yield per hectare in quintals: 80.*





Pievalta Società Agricola r. l.  
Via Monteschiavo, 18 - 60030 Maiolati Spontini (AN) - Italia  
pievalta@baronepizzini.it - www.pievalta.it

ITALIA

Copertina: orchidea selvatica: un esempio  
di biodiversità e bellezza a Pievalta.  
*Cover: wild orchid: an example  
of biodiversity and beauty in Pievalta.*