

Tre Ripe

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC



Nasce dalle uve che provengono dalle tre zone in cui si trovano i vigneti: Maiolati Spontini, Montecarotto e Monte Follonica. Tre versanti, due vallate, diversi suoli ed altitudini. I profumi sono di mandorla fresca, fiori bianchi ed erbe aromatiche come origano, capperi e menta. Al gusto è morbido, fresco e con una lunga scia sapida.

Annata:	2023
Uve:	Verdicchio
Altezza Vigneti:	da 200 a 350 m slm
Vigneti di origine:	Maiolati Spontini, Montecarotto e Monte Follonica
Tipologia di terreno:	Argillo-calcareo, calcareo-argillo-sabbioso
Sistema di allevamento:	Guyot e Guyot doppio
Numero di ceppi per ettaro:	1666 - 1904 - 3.333 - 3.831 - 5291
Resa per ettaro in quintali:	80
Vinificazione:	Pressatura diretta, decantazione statica e fermentazione inox con lieviti indigeni
Maturazione:	6 mesi in vasche inox e cemento
Affinamento:	4 mesi
Alc.:	13 %
Abbinamenti:	Burger di Tofu e pomodori secchi, hummus di cannellini, frutti di mare, linguine allo scoglio, frittura di pesce, carni bianche e porchetta
Temperatura di servizio:	10 - 12°C
Numero di casse prodotte (9 lt):	6.666
Acidità totale:	5,49 g/l
Zuccheri:	< 1 g/l
So2 totale:	54 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 Monteschio 18
60030 Maiolati Spontini (An)



BARONE PIZZINI



Tre Ripe

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC



Tre Ripe in local language means “side”, the side of a hill. Pievalta owns 3 vineyards in 3 different places: Maiolati Spontini, Montecarotto and Monte Follonica. Three sides, two valleys, different soils and altitudes. The aromas are of fresh almond, white flowers and aromatic herbs such as oregano, capers and mint. The taste is soft, fresh and with a long savory trail.

Vintage:	2023
Grapes:	Verdicchio
Altitude:	200 - 350 m.a.s.l.
Vineyards:	Maiolati Spontini, Montecarotto, Monte Follonica.
Type of ground:	Calcareus clay and sandstone
Training system:	Guyot and double Guyot
Number of plants per hectare:	1.666 - 1.904 - 3.333 - 3.831 - 5.291
Production per hectare in quintals:	80
Vinification:	Direct pressing, 1 night debourbage and fermentation with piede de cuve of wild yeasts in stainless.
Ageing:	6 months in stainless steel tanks and concrete
Refinement:	4 months
Alc.:	13 %
Serving suggestions:	Tofu burger and dried tomato, beans tofu, seafood, linguine allo scoglio, fish fry, white meat, pork.
Serving Temperature:	10 - 12 °C (50° - 54° Fahrenheit)
Number of cases:	6.666
Total acidity:	5,49 g/l
Sugars:	< 1 g/l
Total So2:	54 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

