

# slow wine

## GUIDA 2025



Slow Food Editore

### MAIOLATI SPONTINI (AN)

#### PIEVALTA

SCONTO -10%

Frazione Moie - Via Monteschiavo, 18 - tel. 0731 705199  
www.pievalta.it - pievalta@baronepizzini.it

 *Pievalta intreccia la tradizione vitivinicola con l'innovazione biodinamica, valorizzando ogni singolo ceppo per raccontare la varietà attraverso vini autentici, che sanno di territorio.*

**VITA** - Assorbita di recente, da un punto di vista di assetto societario, dalla franciacortina Barone Pizzini (che già ne era proprietaria), Pievalta mantiene con Alessandro Fenino e Silvia Loschi la ventennale autonomia gestionale. I due continuano a dimostrare l'umiltà e la professionalità che li hanno portati ad affermarsi come protagonisti tra le nuove generazioni.

**VIGNE** - Nonostante l'espansione significativa dei vigneti, è stato mantenuto un approccio artigianale, basato su principi biodinamici. La collaborazione con l'agronomo Pierluigi Donna è stata cruciale, con approfondimenti, con carotaggi e analisi del terreno per monitorare la crescita delle piante e pianificare interventi agronomici mirati.

**VINI** - Alessandro si spinge verso la massima espressione del vitigno, modificando vinificazioni e contenitori: oggi troviamo in cantina più cemento e legno rispetto a un tempo.

**TOP WINE** **VINO SLOW** **Castelli di Jesi Verdicchio Ris. Cl. San Paolo 2021** ○ 16.129 bt; 29 € -  - Seduce con la delicatezza di fiori e frutta bianca: entra sornione, poi la progressione lenta e costante lo rende tonico e dinamico, e la sapidità agevola l'intrigante finale amarognolo. Una sicurezza.

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Tre Ripe 2023** ○ 80.000 bt; 11 € -  - Ha impatto di frutta dolce fuso al sorso voluminoso, ma agile e sapido.

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Dominé 2022** ○ 14.000 bt; 16 € -  - Uve in larga parte macerate e affinate in botte: ha aromaticità stratificata che si riflette al palato, dove l'acidità marcata e il lieve tannino devono integrarsi.

**Dosaggio Zero Perluogo** ☼ verdicchio; 25.000 bt; 17 € -  - Metodo Classico - Floreale, croccante, essenziale.

ha 30,5 - bt 120.000

Fertilizzanti compost, preparati biodinamici, sovescio

Fitofarmaci rame, zolfo, preparati biodinamici

Lieviti fermentazione spontanea

Uve acquisto 10%

Certificazione biologico certificato

