

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, profuma di agrumi candidi e frutti tropicali, gelsomino ed erbe aromatiche. Si muove con agilità fondendo il tessuto fresco con la struttura robusta. Palato composto con una spicata sapidità.

Annata: 2022

Uve: Verdicchio

Altezza Vigneti: 350 m slm

Vigneti di origine: Monte Follonica, versante San Paolo di Jesi

Tipologia di terreno: Calcareo, argillo - sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot e Guyot doppio

Numero di ceppi per ettaro: 1904 - 5291

Resa per ettaro in quintali: 80

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione con lieviti indigeni in acciaio e botte grande da 25 hl

Maturazione: 20 mesi in acciaio, cemento e botte grande da 25 hl

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Alc.: 13.5%

Abbinamenti: Crostacei e verdure grigliate, primi piatti e pesci, carni bianche, porchetta marchigiana

Temperatura di servizio: 12 - 13 °C

Numero di Casse: 1.778 formato 0,75 l, 560 formato 1,5 l e 200 formato 3 l

Acidità totale: 6,6 g/l

Zuccheri: <1 g/l

So2 totale: 45 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.



San Paolo
 Castelli di Jesi
 Verdicchio Riserva
 DOCG Classico

Expression of the vineyard on Monte Follonica, in the municipality of San Paolo di Jesi from which it takes the name. A Riserva produced only in the best vintages.

Straw yellow with green reflections, on the nose aromas of candied citrus and tropical fruits, jasmine and aromatic herbs. It moves with agility, fusing the cool fabric with the sturdy structure. Palate composed with a marked sapidity.

Vintage: 2022

Grapes: Verdicchio

Altitude: 350 m.a.s.l.

Vineyards: Monte Follonica, San Paolo di Jesi side

Type of ground: Calcareus clay and sandstone

Training system: Guyot and double Guyot

Number of plants per hectare: 1940 - 5291

Production per hectare in quintals: 80

Vinification: Direct pressing and fermentation with piede de cuve of wild yeasts in stainless and large barrel of 25 hl

Ageing: 20 months in stainless steel tanks, concrete and large barrel of 25 hl

Refinement: 12 month in the bottle

Alc.: 13.5%

Serving suggestions: Crustaceans and grilled vegetables, first courses and fish, white meats, porchetta marchigiana

Serving Temperature: 12 - 13 °C

Number of cases: 1778 0,75 l, 560 bottles of 1,5 l and 200 bottles of 3 l

Totale acidity: 6,6 g/l

Sugars: < 1 g/l

Total So2: 45 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 Monteschiavo 18
 60030 Maiolati Spontini (An)


BARONE PIZZINI

