

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, gelso-
mino ed erbe aromatiche.
Si muove con agilità fondendo
il tessuto fresco con la struttura
robusta.
Palato composto con una spic-
cata 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.



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



BARONE PIZZINI



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 Monteschio 18
60030 Maiolati Spontini (An)

