

PIEVALTA

Rosa del Noce Marche Rosato IGT

Un vino rosa, quasi melograno, dai profumi di ciliegia e fragole selvatiche, dal sorso fresco, succoso e dal finale sapido e pulito.

Bio dalla nascita, biodinamici per passione, artigiani per natura significa portare la vita nel vigneto aiutandolo a riattivare le forze che lo mettono in relazione con il cielo e la terra, puntare alla salute del suolo e, di conseguenza, delle piante.

Annata:	2025
Uve:	Uva rossa tradizionale adriatica
Altezza Vigneti:	200 m slm
Vigneti di origine:	Maiolati Spontini località Monte Schiavo
Tipologia di terreno:	Argillo calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero di ceppi per ettaro:	5.291
Resa per ettaro in quintali:	100
Vinificazione:	Pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione in acciaio.
Maturazione:	5 mesi in acciaio sulle fecce fini.
Affinamento:	1 mese in bottiglia.
Alc.:	12,5 %
Abbinamenti:	Grigliata di pesci dell'Adriatico, torta Pasqualina, salumi non troppo stagionati e formaggi freschi.
Temperatura di servizio:	10 - 12°C
Numero di casse prodotte:	1155 da 6 bottiglie
Acidità totale:	6,5 g/l
Zuccheri:	< 1 g/l
So2 totale:	55 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, Via Monteschiavo 18
60030 Maiolati Spontini (An)



BARONE PIZZINI



PIEVALTA

Rosa del Noce Marche Rosato IGT

A pink wine, almost pomegranate-like, with aromas of cherry and wild strawberries, a fresh, juicy sip and a clean, savory finish.

Bio from the outset, Biodynamics by passion, artisans by nature means bringing life to the vineyard, helping it to regenerate the forces that place it in relation with the sky and the land, focusing on the health of the soil and, as a consequence, that of the plants.

Vintage:	2025
Grapes:	Traditional adriatic red grapes
Altitude:	200 m a.s.l
Vineyards:	Monte Schiavo in Maiolati Spontini
Type of ground:	Calcareus clay
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5291
Production per hectare in quintals:	100
Vinification:	Soft pressing of whole bunches, fermentation in steel.
Ageing:	5 months in steel on the fine lees.
Refinement:	A month in the bottle
Alc.:	12.5 %
Serving suggestions:	Grilled Adriatic fish, Pasqualina cake, medium-aged salami and fresh cheeses
Serving Temperature:	10 - 12 °C (50° - 54° Fahrenheit)
Number of cases:	1155 of 6 bottles
Total acidity:	6.5 g/l
Sugars:	<1g/l
Total So2:	55 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, Via Monteschio 18
60030 Maiolati Spontini (An)



BARONE PIZZINI

