

PIEVALTA

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 Cupramontana. Tre versanti, due vallate, diversi suoli ed altitudini. I profumi sono di mandorla fresca, fiori bianchi ed erbe aromatiche come origano, capri e menta. Al gusto è morbido, fresco e con una lunga scia sapida.

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:	Verdicchio
Altezza Vigneti:	da 200 a 350 m slm
Vigneti di origine:	Monte Schiavo, Busche, Monte Follonica.
Tipologia di terreno:	Argillo calcareo, calcareo argillosi sabbioso
Sistema di allevamento:	Guyot e Guyot doppio
Numero di ceppi per ettaro:	1666 - 5291
Resa per ettaro in quintali:	70
Vinificazione:	Pressatura diretta, decantazione statica e fermentazione inox
Maturazione:	6 mesi in vasche inox e cemento
Affinamento:	5 mesi
Alc.:	12,5 %
Abbinamenti:	Passatelli con asparagi selvatici e carciofi, 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):	6.250
Acidità totale:	5,8 g/l
Zuccheri:	< 1 g/l
So2 totale:	49 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



Tre Ripe **PIEVALTA**

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 Cupramontana. 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.

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:	Verdicchio
Altitude:	200 - 350 m.a.s.l.
Vineyards:	Monte Schiavo, Busche, Monte Follonica.
Type of ground:	Calcareus clay and sandstone
Training system:	Guyot and double Guyot
Number of plants per hectare:	1.666 - 5291
Production per hectare in quintals:	70
Vinification:	Direct pressing, static decantation and fermentation in stainless steel
Ageing:	6 months in stainless steel tanks and concrete
Refinement:	5 months
Alc.:	12.5 %
Serving suggestions:	Passatelli with wild asparagus and artichoke, seafood, linguine allo scoglio, fish fry, white meat, pork.
Serving Temperature:	10 - 12 °C (50° - 54° Fahrenheit)
Number of cases:	6.250
Total acidity:	5,8 g/l
Sugars:	< 1 g/l
Total So2:	49 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 Monteschivo 18
60030 Maiolati Spontini (An)



BARONE PIZZINI

