

PIEVALTA

Dominè

Verdicchio dei Castelli
di Jesi Classico
Superiore DOC

Dominè richiama alla memoria un vecchio emporio della zona dove la gente era solita fermarsi a degustare un calice di Verdicchio.

È il vino legato alla ricerca, alla sperimentazione, alla nostra curiosità di voler scoprire sempre qualcosa di nuovo di questo grande vitigno.

Giallo paglierino, ha profumi di pesca, mandorla e agrumi maturi. In bocca si presenta fresco, sapido e chiude con una persistente sensazione minerale.

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:	200 slm
Vigneti di origine:	Montecarotto contrada Busche
Tipologia di terreno:	Argille azzurre e arenaria
Sistema di allevamento:	Guyot singolo
Numero di ceppi per ettaro:	4444 - 3831
Resa per ettaro in quintali:	80
Vinificazione:	50 % vinificazione in bianco - 50 % macerazione di 5 giorni sulle bucce
Maturazione:	botte grande e cemento per 7 mesi
Affinamento:	3 mesi
Alc.:	13 %
Abbinamenti:	Cacio e Pepe, Vincisgrassi, grigliate di carni bianche.
Temperatura di servizio:	10 - 12°C
Numero di casse prodotte (6 btl):	2.333
Acidità totale:	6,7 g/l
Zuccheri:	<1 g/l
So2 totale:	36 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 Monteschio 18
60030 Maiolati Spontini (An)



BARONE PIZZINI



PIEVALTA

Dominè

Verdicchio dei Castelli
di Jesi Classico
Superiore DOC

Dominè recalls an old emporium in the area where people used to stop and taste a glass of Verdicchio. It is the wine linked to research, to experimentation, to our curiosity of always wanting to discover something new about this great grape variety. Straw yellow, it has stone fruit aromas, almond and ripe citrus fruits. In the mouth it is fresh, savory and finishes with a persistent mineral sensation.

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 m.a.s.l.
Vineyards:	Montecarotto contrada Busche
Type of ground:	blue clay and sandstone
Training system:	single Guyot
Number of plants per hectare:	4.444 - 3831
Yield per hectare in quintals:	80
Vinification:	50% vinification in white, 50% maceration on the skin for 5 days
Ageing:	large barrels and concrete for 5 months
Refinement:	3 months
Alc.:	13 %
Serving suggestion:	Cacio e Pepe pasta, lasagne, grilled white meat.
Serving temperature:	10 - 12°C
Number of cases(6 btls):	2.333
Total acidity:	6.7 g/l
Sugars:	<1 g/l
Total So2:	36 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 anima



Pievalta, Via Monteschio 18
60030 Maiolati Spontini (An)



BARONE PIZZINI

