

PIEVALTA

Campo del Noce Marche IGT Rosso

Prodotto in località Monteschivao dall'unica parcella di rosso della cantina. Un noce si erge proprio al centro di questo puntino rosso come testimone della nostra attenzione nel custodire e preservare la biodiversità.

Un vino agile dove risaltano la succosità del palato, il tannino graffiante che ne ravviva la beva e la croccantezza dei frutti rossi.

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:	2022
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:	70
Vinificazione:	ad acino intero con permanenza sulle bucce e rimontaggi quotidiani. Lieviti indigeni
Maturazione:	42 mesi in acciaio
Affinamento:	2 mesi in bottiglia
Alc.:	14%
Abbinamenti:	burger di tofu, carni, salumi e formaggi
Temperatura di servizio:	16 - 17°C
Numero di casse prodotte (6 btl):	1150
Acidità totale:	5,1 g/l
Zuccheri:	<1 g/l
So2 totale:	37 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 Monteschivao 18
60030 Maiolati Spontini (An)



BARONE PIZZINI



Campo del Noce

Marche IGT Rosso

Produced in Monteschio from the only red parcel of the cellar. A walnut stands right in the center of this red dot as a witness to our attention in preserving biodiversity.

An agile wine where the juiciness of the palate, the biting tannin that revives the drink and the crunchiness of the red fruits stand out.

PIEVALTA

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:	2022
Grapes:	Traditional adriatic red grapes
Altitude:	200 m.a.s.l.
Vineyards:	Monte Schiavo in Maiolati Spontini
Type of ground:	Calcareus caly
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5291
Production per hectare in quintals:	70
Vinification:	whole berry on the skin and daily delastage. Wild yeasts
Ageing:	42 months in stainless steel tank
Refinement:	2 months in the bottle
Alc.:	14%
Serving suggestions:	tofu burger, meats, salami and cheeses
Serving Temperature:	16 °C - 17°C
Number of cases(6 btl):	1150
Total acidity:	5,1 g/l
Sugars:	<1 g/l
Total So2:	37 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