

PIEVALTA

Sabbie Bianche

Verdicchio dei Castelli
di Jesi Classico
Superiore DOC

Dai suoli gessosi dei vigneti Sabbie Bianche e Conchiglie dove, durante la cosiddetta crisi di salinità del Messiniano, successive evaporazioni di residui di Mar Mediterraneo formarono depositi evaporitici sul fondale, che oggi ritroviamo sotto forma di gessi e sabbie bianche.

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:	350 slm
Vigneti di origine:	Sabbie Bianche (0,9 ha) e Conchiglie (1,1 ha)
Tipologia di terreno:	Gessi e sabbie bianche
Sistema di allevamento:	Guyot singolo
Numero di ceppi per ettaro:	4444
Resa per ettaro in quintali:	70
Vinificazione:	pressatura soffice e fermentazione in botte grande di rovere da 50 hl
Maturazione:	botte grande per 9 mesi
Affinamento:	6 mesi
Alc.:	13 %
Abbinamenti:	moscioli di Portonovo, spaghetti alle vongole, brodetto di pesce, pane burro e alici
Temperatura di servizio:	10 - 12°C
Numero di casse prodotte (6 btl):	1.155
Acidità totale:	6,6 g/l
Zuccheri:	<0,5 g/l
So2 totale:	34 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

Sabbie Bianche

Verdicchio dei Castelli
di Jesi Classico
Superiore DOC

From the chalky soils of the Sabbie Bianche and Conchiglie vineyards —an area where, during the Messinian Salinity Crisis, the repeated evaporation of Mediterranean Sea remnants created seabed evaporite deposits that are found today as gypsum and white sands.

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:	350 m.a.s.l.
Vineyards:	Sabbie Bianche (0,9 ha) and Conchiglie (1,1 ha)
Type of ground:	Gypsum and white sands
Training system:	single Guyot
Number of plants per hectare:	4.444
Yield per hectare in quintals:	70
Vinification:	soft pressing and fermentation in large 50 hl oak barrels
Ageing:	large barrels for 9 months
Refinement:	6 months
Alc.:	13 %
Serving suggestion:	Moscioli di Portonovo, spaghetti with clams, fish stew, bread with butter and anchovies
Serving temperature:	10 - 12°C
Number of cases(6 btls):	1.155
Total acidity:	6.6 g/l
Sugars:	< 0,5 g/l
Total So2:	34 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

