



Curina Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito DOC

Un vento caldo, qui detto Curina, scalda e asciuga i grappoli di Verdicchio, surmaturati in pianta, appassiti sui graticci e poi, in parte, vinificati in anfore di terracotta, secondo un antico metodo.

Annata:	2016
Uve:	Verdicchio 100%
Vinificazione:	Pressatura soffice con fermentazione in barriques usate, una parte in anfore di terracotta con macerazione
Maturazione:	4 mesi in barriques usate, 8 mesi in acciaio
Affinamento:	3 mesi
Vol.:	12,5%
Abbinamenti:	Dolci secchi, formaggi erborinati e patè
Temperatura di servizio:	12 - 13 °C
Vigneti di origine:	Maiolati Spontini
Tipologia del terreno:	Argillo-calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	1.600
Resa per ettaro in quintali:	70

Secondo le norme di etichettatura dei prodotti biologici, questo vino può riportare sulla bottiglia la dicitura "vino biologico". È frutto, come gli altri vini Barone Pizzini, della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire una qualità superiore del vino, preservando intatte le caratteristiche che una natura incontaminata sa donare all'uva. Tutti i vigneti Barone Pizzini, in Franciacorta, in Toscana (Poderi di Ghiaccioforte) e nelle Marche (Pievalta), sono certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica.



BARONE PIZZINI



Curina

Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito DOC

Eine vor Ort "Curina" genannte sanfte Brise erwärmt und trocknet die bis zur Überreife am Stock belassenen Trauben, die danach auf Gittern angetrocknet und zum Teil nach antiker Methode in Amphore aus Terrakotta Vinifiziert werden.

Jahrgang:	2016
Rebsorten:	100% Verdicchio
Vinifizierung:	in weiß" mit Fermentation in der Barrique
Ausbau:	4 Monate in Barrique, 8 Monate im Edelstahl
Verfeinerung:	3 Monat
Alc.:	12,5%
Verbindungen:	Trockengebäck, gereifter Käse und Pâté
Trinktemperatur:	12 - 13 °C (54°-55°Fahrenheit)
Ursprungsweiberg:	Maiolati Spontini
Bodentypologie:	Kalkige Tonerden
Erziehungssystem:	Guyot
Stöcke pro Hektar:	1.600
Hektarerträge:	7 t

Nach den für Bioprodukte gültigen Regein kann dieser Wein ab diesem Jahr im Etikett den Vermerk "agricoltura biologica" (aus biologischem Anbau) führen und entspricht, wie alle anderen Barone Pizzini - Weine, der gezielten Wahl von Arbeitsmethoden im Feld und im Keller, die durch die intakte Bewahrung der einer unbelasteten Natur innewohnenden Charakteristiken für gehobene Weinqualität garantieren. Alle Weinberge von Barone Pizzini - in der Franciacorta, in der Toskana (Poderi di Ghiaccioforte) und in Marken (Pievalta) - sind nach den Normen für biologischen Weinbau zertifiziert.

Curina

Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito DOC

A hot wind named "Curina", warms and dries the Verdicchio grapes, overripen on the plants, withered on trellis, and then, in part, matured in earthenware amphore, recovering an ancient method.

Vintage:	2016
Grapes:	Verdicchio 100%
Vinification:	direct pressing and fermentazion in barrique, a part in terracotta amphore with maceration
Ageing:	4 months in barriques, 8 months in stainless steel tanks
Refinement:	3 months
Alc.:	12,5%
Serving suggestions:	Dry biscuits, cheeses and paté
Serving Temperature:	12° - 13 °C (54° - 55° Fahrenheit)
Vineyards:	Pievalta at Monteschiavo in Maiolati Spontini
Type of ground:	Clay and limestone
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	1.600
Production per hectare in quintals:	70

According to labelling laws covering organically grown products, on this wine can carry the words " biological agriculture". Like all Barone Pizzini wines , this is the result of choosing working methods , from vineyards to cellar, that are aimed at guaranteeing superior wine quality and keeping intact all the characteristics that uncontaminated nature can give grapes. All Barone Pizzini vineyards in Franciacorta , Tuscany (Poderi di Ghiaccioforte) and in the Marches (Pievalta) are certified as complying with organic-growing regulations.