

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 floreali, anice, mandorla e agrumi. In bocca si presenta fresco, sapido e chiude con una persistente sensazione minerale.

Annata:	2018
Uve:	Verdicchio
Altezza Vigneti:	200 slm
Vigneti di origine:	Maiolati Spontini località Monte Schiavo Vigna Chiesa del Pozzo
Tipologia di terreno:	Argillo calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot doppio
Numero di ceppi per ettaro:	3.333
Resa per ettaro in quintali:	80
Vinificazione:	Pressatura diretta e fermentazione inox
Maturazione:	10 mesi in vasche inox e 30% in botte grande
Affinamento:	4 mesi
Alc.:	14%
Zuccheri aggiunti:	0
Abbinamenti:	Pizza, insalate di pesce e crostacei, primi piatti, sushi
Temperatura di servizio:	10 - 12°C
Numero di casse prodotte (9 lt):	1.500

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 Soc. Agr. r.l.
Via Monteschiavo 18
60030 Maiolati Spontini (An)



BARONE PIZZINI



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 floral aromas, anise, almond and citrus. In the mouth it is fresh, savory and finishes with a persistent mineral sensation.



Vintage:	2018
Grapes:	Verdicchio
Altitude:	200 m.a.s.l.
Vineyards:	In Maiolati Spontini Chiesa del Pozzo
Type of ground:	Calcareus clay
Training system:	double Guyot
Number of plants per hectare:	3.333
Yield per hectare in quintals:	80
Vinification:	Direct pressing and stainless steel fermentation
Ageing:	10 months in steel tanks and 30% in large barrels
Refinement:	4 months
Alc.:	14%
Sugar added:	0
Serving suggestion:	Pizza, fish and shellfish salad, first courses, sushi
Serving temperature:	10 - 12°C
Number of cases(9 lt):	1.500

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 Soc. Agr. r.l.
Via Monteschivo 18
60030 Maiolati Spontini (An)



BARONE PIZZINI

