



Dominè

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC



Questo vino riporta il nome del vecchio emporio che si trovava nella proprietà. Un Verdicchio vibrante, minerale, quasi gessoso, con rimandi agrumati ed un'ottima persistenza.

Vibrante e minerale, espressione della riva sinistra dell'Esino, da vigneti di 50 anni.

Annata:	2017
Uve:	Verdicchio 100%
Vinificazione:	Pressatura diretta, fermentazione inox e una parte in botte grande
Maturazione:	7 mesi in vasche inox ed una parte in botte grande
Affinamento:	4 mesi
Vol.:	12.5%
Abbinamenti:	Pizza, insalate di pesce e crostacei, primi piatti, sushi.
Temperatura di servizio:	10 - 12 °C
Vigneti di origine:	Chiesa del Pozzo
Tipologia del terreno:	Argillo calcareo a Maiolati Spontini
Sistema di allevamento:	Guyot doppio
Numero ceppi per ettaro:	1.700
Resa per ettaro in quintali:	80

Secondo le norme di etichettatura dei prodotti biologici, questo vino può riportare sulla bottiglia la dicitura "vino biologico". E' 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



Dominè

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Jahrgang:	2017
Rebsorten:	100% Verdicchio
Vinifizierung:	Direkte Pressung ohne Maischung; fermentation im Edelstahl
Ausbau:	7 Monate in Edelstahltanks, Teil in einem großen Fass
Verfeinerung:	4 Monate
Alc.:	12.5%
Verbindungen:	Pizza, Fisch und Krustentiersalate, Zwischengerichte, sushi.
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Ursprungsweinberg:	Chiesa del Pozzo
Bodentypologie:	Kalkige Lehmerden
Erziehungssystem:	Guyot doppelt
Stöcke pro Hektar:	1.700
Hektarerträge	8 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.

Dominè

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Vintage:	2017
Grapes:	Verdicchio 100%
Vinification:	Direct pressing, fermentation in stainless, a part in big barrel
Ageing:	7 months in stainless steel, a part in big barrel
Refinement:	4 months
Alc.:	12.5%
Serving suggestions:	Pizza, fish and shellfish salad, main courses, sushi.
Serving Temperature:	10 - 12 °C (50° - 54° Fahrenheit)
Vineyards:	Chiesa del Pozzo
Type of ground:	Calcareous clay soil in Maiolati Spontini
Training system:	Double Guyot
Number of plants per hectare:	1.700
Production per hectare in quintals:	80

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.