

San Paolo
Castelli di Jesi
Verdicchio Riserva
DOCG Classico

Espressione del vigneto sul Monte Follonica, nel comune di San Paolo di Jesi da cui prende il nome. Una Riserva prodotta solo nelle migliori annate. Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta tipici ricordi ammandorlati e vividi sentori varietali che spaziano dal fieno all'anice, alla frutta bianca. Si muove con agilità fondendo il tessuto fresco con la struttura robusta. Palato composto con una spiccata sapidità.

Annata:	2017
Uve:	Verdicchio
Altezza Vigneti:	350 m slm
Vigneti di origine:	Monte Follonica, versante San Paolo di Jesi
Tipologia di terreno:	Calcareo, argillo - sabbioso
Sistema di allevamento:	Guyot e Guyot doppio
Numero di ceppi per ettaro:	1904 - 5291
Resa per ettaro in quintali:	80
Vinificazione:	Pressatura soffice e fermentazione inox con lieviti indigeni
Maturazione:	20 mesi in acciaio sui propri lieviti
Affinamento:	13 mesi in bottiglia
Alc.:	13.5%
Abbinamenti:	Crostacei e verdure grigliate, primi piatti e pesci, carni bianche, porchetta marchigiana
Temperatura di servizio:	12 - 13 °C
Numero di casse prodotte (9 lt):	1.166

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 Monteschivato 18
60030 Maiolati Spontini (An)



San Paolo

Castelli di Jesi

Verdicchio Riserva

DOCG Classico



Expression of the vineyard on Monte Follonica, in the municipality of San Paolo di Jesi from which it takes the name. A Riserva produced only in the best vintages. Straw yellow with golden reflections, the nose has typical almond memories and vivid varietal hints ranging from hay to anise, to white fruit. It moves with agility, fusing the cool fabric with the sturdy structure. Palate composed with a marked sapidity.

Vintage:	2017
Grapes:	Verdicchio
Altitude:	350 m.a.s.l.
Vineyards:	Monte Follonica, San Paolo di Jesi side
Type of ground:	Calcareus clay and sandstone
Training system:	Guyot and double Guyot
Number of plants per hectare:	1940 - 5291
Production per hectare in quintals:	80
Vinification:	Direct pressing and fermentation with piede de cuve of wild yeasts in stainless.
Ageing:	20 months in stainless steel tanks
Refinement:	13 month in the bottle
Alc.:	13.5%
Serving suggestions:	Crustaceans and grilled vegetables, first courses and fish, white meats, porchetta marchigiana
Serving Temperature:	12 - 13 °C
Number of cases:	1.166

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



BARONE PIZZINI

