

Tre Ripe

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Nasce dalle uve che provengono dalle tre zone in cui si trovano i vigneti: Maiolati Sponzini, Montecarotto e Monte Follonica. Tre versanti, due vallate, diversi suoli ed altitudini. I profumi sono di mandorla fresca, fiori bianchi ed erbe aromatiche come origano, capperi e menta. Al gusto è morbido, fresco e con una lunga scia sapida.

Annata:	2019
Uve:	Verdicchio
Vinificazione:	Pressatura diretta, decantazione statica e fermentazione inox con lieviti indigeni
Maturazione:	7 mesi in vasche inox e cemento
Affinamento:	1 mese
Vol.:	13.5%
Abbinamenti:	Frutti di mare, linguine allo scoglio, frittura di pesce, carni bianche e porchetta.
Temperatura di servizio:	10 - 12 °C
Vigneti di origine:	Pievalta, San Paolo, Busche
Tipologia del terreno:	Argillo-calcareo, calcareo argilloso sabbioso
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	1.666 - 5400
Resa per ettaro in quintali:	Da 45 a 90

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

Tre Ripe

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Jahrgang:	2019
Rebsorten:	Verdicchio
Vinifizierung:	Direkte Pressung; Gärung im Edelstahl
Ausbau:	6 Monate in Edelstahltanks und beton
Verfeinerung:	7 Monat
Alc.:	13.5%
Verbindungen:	Meeresfruchte, linguine mit fisch, Fischbrut, weißes Fleisch, Schweinefleisch
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Ursprungsweinberg:	Pievalta, San Paolo, Busche
Bodentypologie:	Kalkige Tonerden
Erziehungssystem:	Guyot
Stöcke pro Hektar:	1.666 - 5400
Hektarerträge	4,5 - 9 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.

Tre Ripe

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Tre Ripe in local language means "side", the side of a hill. Pievalta owns 3 vineyards in 3 different places: Maiolati Spontini, Montecarotto and Monte Follonica. Three sides, two valleys, different soils and altitudes. The aromas are of fresh almond, white flowers and aromatic herbs such as oregano, capers and mint. The taste is soft, fresh and with a long savory trail.

Vintage:	2019
Grapes:	Verdicchio
Vinification:	Direct pressing, 1 night debourbage and fermentation with piede de cuve of wild yeasts in stainless.
Ageing:	7 months in stainless steel tanks and concrete
Refinement:	1 month
Alc.:	13.5%
Serving suggestions:	Seafood, linguine allo scoglio, fish fry, white meat, pork.
Serving Temperature:	10 - 12 °C (50° - 54° Fahrenheit)
Vineyards:	Pievalta, San Paolo, Busche
Type of ground:	Calcareus clay and sandstone
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	1.666 - 5400
Production per hectare in quintals:	45 - 90

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.