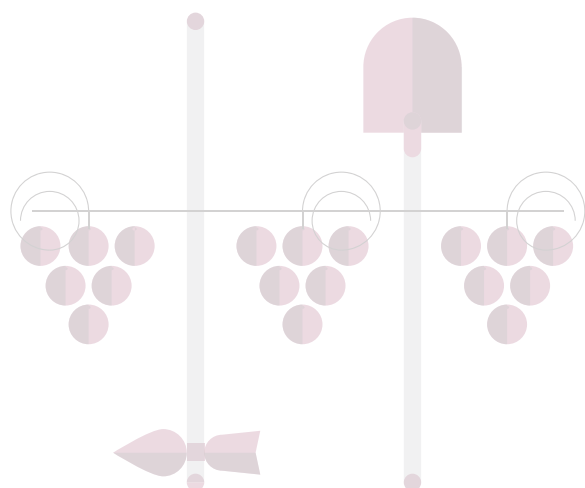


# slow wine

GUIDA 2021



 Slow Food Editore

## MAIOLATI SPONTINI (AN)

### PIEVALTA






Frazione Moie - Via Monteschiano, 18 - tel. 0731 705199  
www.pievalta.it - pievalta@baronepizzini.it


**VITA** - Quando nel 2005 è iniziata la conversione alla biodinamica di Pievalta, si era nel momento clou dei vini pettinati e della barrique. Alessandro Fenino e Silvia Loschi volevano invece puntare sull'artigianalità, sulla sperimentazione per cercare altre strade all'omologazione che sembrava imperante. Togliere anziché aggiungere, cercare il minor impatto possibile in vigna e in cantina, usare basse dosi di solforosa e ottenere vini comprensibili e fruibili a tutti: questi i valori irrinunciabili.


**VIGNE** - Nel 2019 è terminato il nuovo impianto di circa 6 ettari sul versante cuprense della collina di Follonica. Un terroir unico, con argille, tufo, marna calcarea e sabbia che si alternano sotto le radici delle barbatelle attinte dalla vigna del Pozzo di Maiolati. Un versante caldo con cui Alessandro dovrà cimentarsi.

**VINI** - Declinare il Verdicchio con facce diverse e garantire personalità, sapore e rispondenza varietale con qualsiasi contenitore, è sintomo di grande maturità.

**TOP** **Castelli di Jesi Verdicchio Ris. Cl. San Paolo 2017** **VINO SLOW** ○ 14.000 bt; 18 € -   - Si muove con agilità, fondendo il tessuto acido-sapido con la struttura robusta, lasciando esprimere vividi sentori varietali, che spaziano dal fieno all'anice e alla frutta bianca. Il millesimo caldo non scalfisce la consueta solidità.

**TOP** **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Tre Ripe 2019** ○ **VINO QUOTIDIANO** ○ 56.000 bt; 10 € -  - Nel sorso ricco e saporito, anche se non freschissimo, risalta la classicità varietale del vitigno; esprime il meglio di sé dopo qualche minuto di ossigenazione.

**Campo del Noce 2017** ● montepulciano; 14.000 bt; 10 € -  - Un'ottima versione, risaltano la succosità del palato, il tannino graffiante che ravviva la beva e la croccantezza dei frutti rossi.

**M. Cl. Dosaggio Zero Perluogo** ● verdicchio; 20.000 bt; 15 € -  - Fresco, floreale, verace.

ha 34 - bt 110.000

**Fertilizzanti** compost, preparati biodinamici, sovescio  
**Fitofarmaci** rame e zolfo

**Diserbo** lavorazione meccanica/manuale

**Lieviti** fermentazione spontanea

**Uve** acquisto 20%

**Certificazione** biodinamico certificato,  
biologico certificato

