

# 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 di pesca, mandorla e pompelmo. In bocca si presenta fresco, sapido e chiude con una persistente sensazione minerale.

<b>Annata:</b>	2019
<b>Uve:</b>	Verdicchio
<b>Altezza Vigneti:</b>	200 slm
<b>Vigneti di origine:</b>	Maiolati Spontini località Monte Schiavo Vigna Chiesa del Pozzo
<b>Tipologia di terreno:</b>	Argillo calcareo
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot doppio
<b>Numero di ceppi per ettaro:</b>	3.333
<b>Resa per ettaro in quintali:</b>	80
<b>Vinificazione:</b>	60% vinificazione in bianco - 40% macerazione di 10 giorni sulle bucce
<b>Maturazione:</b>	in acciaio, botte grande e cemento per 21 mesi
<b>Affinamento:</b>	5 mesi
<b>Alc.:</b>	12,5%
<b>Zuccheri aggiunti:</b>	0
<b>Abbinamenti:</b>	Cacio e Pepe, Vincisgrassi, grigliate di carni bianche.
<b>Temperatura di servizio:</b>	10 - 12°C
<b>Numero di casse prodotte (9 lt):</b>	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 Monteschio 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 stone fruit aromas, almond and grapefruit. In the mouth it is fresh, savory and finishes with a persistent mineral sensation.



<b>Vintage:</b>	2019
<b>Grapes:</b>	Verdicchio
<b>Altitude:</b>	200 m.a.s.l.
<b>Vineyards:</b>	In Maiolati Spontini Chiesa del Pozzo
<b>Type of ground:</b>	Calcareus clay
<b>Training system:</b>	double Guyot
<b>Number of plants per hectare:</b>	3.333
<b>Yield per hectare in quintals:</b>	80
<b>Vinification:</b>	60% vinification in white, 40% maceration on the skin for 10 days
<b>Ageing:</b>	steel tanks, large barrels and concrete for 21 months
<b>Refinement:</b>	5 months
<b>Alc.:</b>	12,5 %
<b>Sugar added:</b>	0
<b>Serving suggestion:</b>	Cacio e Pepe pasta, lasagne, grilled white meat.
<b>Serving temperature:</b>	10 - 12°C
<b>Number of cases(9 lt):</b>	1166

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**

