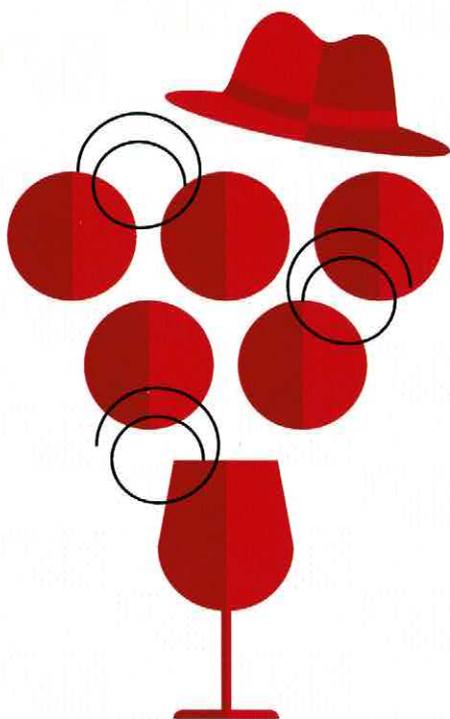


# slow wine

GUIDA 2023



 Slow Food Editore

## MAIOLATI SPONTINI (AN)

### PIEVALTA

SCONTO -10%

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

 *Investimenti continui, studio e osservazione delle vigne, sostenibilità agronomica ed enologica senza estremismi: ecco a voi Pievalta e le ragioni del suo successo.*

**VITA** - Alessandro Fenino tira dritto come un treno nel suo progetto in Pievalta, dimostrando una maturità professionale assoluta, padronanza nella gestione del verdicchio e coraggio di innovare e rischiare, nonostante i risultati siano eccellenti già da tempo.

**VIGNE** - Con i 6 ettari sulla collina di Follonica lato cuprense e dopo l'altro eccellente acquisto a Le Busche Pievalta ha chiuso il cerchio con i migliori versanti dei Castelli. I poderi sono valorizzati dalla gestione oculata dei terreni, puntando sulla pacciamatura per avere suoli soffici, e riducendo all'essenziale i passaggi.

**VINI** - Ossidazione dei mosti, vinificazione sulle bucce, uso dei legni: sono i canoni su cui si sta puntando per alcuni vini, innovando lo stile consolidato.

**TOP** **Castelli di Jesi Verdicchio Ris. Cl. San Paolo 2019**  11.730 bt; 22 € -   - La botte non intacca il nitore varietale, e il palato è un capolavoro di ampiezza e tensione, con acidità e sapidità che salgono sul trono, mettono tutto a posto e indicano un futuro lungo e luminoso.

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Dominé Chiesa del Pozzo 2020**  17.333 bt; 13 € -   - Il sorso è piacevolmente ruvido ma composto, l'equilibrio è dettato dalla sapidità che doma la materia robusta; gli aromi ricordano vagamente la buccia e si esaltano con l'aria.

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Tre Ripe 2021**  112.000 bt; 11 € -   - Fine come al solito, scorrevole, fragrante e tanto varietale.

**Dosaggio Zero Perlugo**  verdicchio; 20.000 bt; 16 € -  - Metodo Classico, fragrante, fresco, salino.

**Campo del Noce 2018**  montepulciano; 10.266 bt; 11 € -   - Fruttato, croccante, gastronomico.

ha 32 - bt 150.000

Fertilizzanti compost, preparati biodinamici, sovescio

Fitofarmaci rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve acquisto 5%

Certificazione biologico certificato