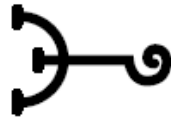




Dominè

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC



Significa "composizione", questo vino nasce dall'unione di due vigne ed esprime le caratteristiche del terroir della Valle Esine con i suoli di entrambe i suoi versanti, quello nord e quello sud.

Questo vino riporta il nome del vecchio emporio che si trovava nella proprietà. Da uve Verdicchio, ha profumi accattivanti di fiori ed erbe aromatiche e gusto sapido e persistente.

Annata:	2010
Uve:	Verdicchio 100%
Vinificazione:	Pressatura diretta e fermentazione inox
Maturazione:	8 mesi in vasche inox
Affinamento:	2 mesi
Vol.:	13,5%
Abbinamenti:	Pizza, insalate di pesce e crostacei, primi piatti.
Temperatura di servizio:	10 - 12 °C
Vigneti di origine:	Pievalta, loc. Monteschiavo a Maiolati Spontini; Contrada Follonica a San Paolo
Tipologia del terreno:	Argilloso calcareo a Maiolati Spontini; calcareo argillo-sabbioso a San Paolo
Sistema di allevamento:	Guyot doppio
Numero ceppi per ettaro:	1.700/5.000

Secondo le norme di etichettatura dei prodotti biologici, questo vino può riportare sulla bottiglia la dicitura "ottenuto da uve biologiche". E' 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



Dominè

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Der Dominè ist ein sortenreiner Verdicchio; an der Nase feiner Duft nach Blüten und aromatischen rütern; am Gaumen würzig und nachhaltig.

Jahrgang:	2010
Rebsorten:	100% Verdicchio
Vinifizierung:	Direkte Pressung ohne Maischung; fermentation im Edelstahl
Ausbau:	8 Monate in Edelstahltanks
Verfeinerung:	2 Monate
Alc.:	13,5%
Verbindungen:	Pizza, Fisch und Krustentiersalate, Zwischengerichte
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Ursprungsweingebiet:	Pievalta, Lok. Monteschio in Maiolati Spontini; Contrada Follonica in San Paolo
Bodentypologie:	Kalkige Lehmerden mit sandigen Anteilen, auf Tuffstein- Substrat
Erziehungssystem:	Guyot
Stöcke pro Hektar:	1.700/5.000
Hektarerträge:	5 t

Nach den für Bioprodukte gültigen Regeln 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.

Dominè

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

This wine bears the name of the old emporium that still exists on the property. From Verdicchio grapes, it has enticing scents of flowers and aromatic herbs; the flavour is sapid and persistent.

Vintage:	2010
Grapes:	Verdicchio 100%
Vinification:	Direct pressing and fermentation in stainless.
Ageing:	8 months in stainless steel
Refinement:	2 months
Alc.:	13,5%
Serving suggestions:	Pizza, fish and shellfish salad, main courses.
Serving Temperature:	10 - 12 °C (50° - 54° Fahrenheit)
Vineyards:	Pievalta at Monteschio in Maiolati Spontini; Contrada Follonica in San Paolo.
Type of ground:	Clay and limestone with a good sandy component. Leans on a tufa base.
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	1.700/5.000
Production per hectare in quintals:	50

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.