

Brut FRANCIACORTA DOCG

Elegante, leggermente speziato, con note floreali, di frutta matura e di lieviti; al palato è cremoso, persistente e complesso

Annata:	NV
Uve:	Chardonnay 95%, Pinot nero 5%
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione:	6 mesi in vasche inox
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	24 mesi
Alc.:	12,5%
Abbinamenti:	Ideale come aperitivo, a tavola con primi piatti, pesci, carni bianche e formaggi
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Vigneti di origine:	Ciosèt, Troso, Prada
Tipologia del terreno:	Morenico
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	90

"Oro al Concorso Internazionale del Vino Biologico Biofach 2009 e 2010."

Secondo le norme di etichettatura dei prodotti biologici, questo vino riporta 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
FRANCIACORTA 1870



Brut FRANCIACORTA DOCG

Elegant, würzig, mit florealen Nuancen, Noten von reifen Früchten und Hefen; am Gaumen cremig, komplex und persistent.

Jahrgang:	O.A.
Rebsorten:	95% Chardonnay, 5% Pinot nero
Vinifikation:	Sanfte Pressung, Fermentation im Edeltank mit Temperaturkontrolle
Ausbau:	6 Monate im Edeltank
Flaschenverfeinerung sur lies:	24 Monate
Alc.:	12,5%
Verbindungen:	Edel als Aperitif, ideal zu Zwischengerichten, Fisch, hellem Fleisch und Käse
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungswinberg:	Ciosèt, Troso, Prada
Bodentypologie:	Moränengestein
Erziehungssystem:	Guyot
Stockdichte pro Hektar:	5.000 - 6.250
Pro Hektar-Ertrag:	9 Tonnen

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.

Brut FRANCIACORTA DOCG

Elegant, spicy, with notes of flowers, ripe fruit and yeasts: on the palate it is creamy, persistent and complex.

Vintage:	NV
Grapes:	Chardonnay 95%, Pinot nero 5%
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	6 months stainless steel
Refinement in bottle on natural yeasts:	24 months
Alc.:	12,5%
Serving suggestions:	This wine matches all courses, from appetizers to white meats, fish, first courses and cheeses
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Vineyards:	Cioset, Troso, Prada
Type of ground:	Morainic
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	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.