

Curtefranca Rosso

Terre di Francia-corta
DOC

Prodotto dai vigneti dell'omonima zona con uve Cabernet e Merlot, ha colore rubino cupo, profumi di frutti rossi con note balsamiche e toni di cioccolato e spezie. Al palato è morbido e giutamente tannico.

Annata:	2007
Uve:	Cabernet 40%, Merlot 40%, Barbera 10%, Nebbiolo 10%
Vinificazione:	Fermentazione in rotomaceratore termocondizionato
Maturazione:	12 mesi in barrique - inox
Affinamento:	3 mesi
Alc.:	12,5%
Abbinamenti:	Ottimo con primi piatti al ragù, carni rosse, salumi e formaggi
Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Vigneti di origine:	Boschette, Ratte, Santella
Tipologia del terreno:	Morenico
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Numero ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	90



Secondo le norme di etichettatura dei prodotti biologici, questo vino può riportare sulla bottiglia già da quest'anno la dicitura "agricoltura biologica". 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 Francia-corta, in Toscana (Poderi di Ghiaccioforte), nelle Marche (Pievalta) e in Puglia (Tenuta del Barco), sono certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870



Curtefranca Rosso

Terre di Franciacorta DOC

An der Nase vielschichtig und intensiv, mit Noten von roten Früchten und Gewürzen; am Gaumen weich, angenehm, ausgewogene Tanninbalance.

Jahrgang:	2007
Rebsorten:	40% Cabernet, 40% Merlot, 10% Barbera, 10% Nebbiolo
Vinifikation:	Fermentation im Maischerotortank mit Temperaturkontrolle
Ausbau:	12 Monate in Barriques - Edelstahl
Verfeinerung:	3 Monate
Alc.:	12,5%
Verbindungen:	Ideal zu rotem Fleisch und Wild, Wurstwaren und Käse
Trinktemperatur:	16 - 18 °C
Ursprungsweinberg:	Boschette, Ratte, Santella
Bodentypologie:	Moränensedimente
Erziehungssystem:	Kordon-Zapfen
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), in den Marken (Pievalta) und in Apulien (Tenuta del Barco) - sind nach den Normen für biologischen Weinbau zertifiziert.



Curtefranca Rosso

Terre di Franciacorta DOC

Full and intense to the nose, with notes of red fruits and spices; on the palate it is mellow, pleasing and tannic to the right degree.

Vintage:	2007
Grapes:	40% Cabernet, 40% Merlot, 10% Barbera, 10% Nebbiolo
Vinification:	Fermentation in rotating macerator thermo conditioned
Ageing:	12 months in stainless steel - barrels
Refinement:	3 months
Alc.:	12,5%
Serving suggestions:	Red meat, salami and cheeses.
Serving Temperature:	16 - 18 °C (61° - 64° Fahrenheit)
Vineyards:	Boschette, Ratte, Santella
Type of ground:	Morainic
Training system:	Spurred cordon
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	90



According to labeling laws covering organically grown products, from this year on this wine can carry the words "biological agriculture." Like all Barone Pizzini wines, this is the result of choosing working methods, from vineyard 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), the Marches (Pievalta) and Apulia (Tenuta del Barco) are certified as complying with organic-growing regulations.

