



PODERI di
GHIACCIOFORTE
MAREMMA

Estatatura

Maremma Toscana IGT

Il nome di questo vino deriva dall'antico fenomeno di migrazione estiva dagli uffici pubblici della città di Grosseto alle colline di Scansano alla ricerca di "aria buona".

Da sole uve Sangiovese, Estatatura è la riserva dei Poderi di Ghiaccioforte. Rosso rubino con leggeri riflessi violacei, profuma di mora, lampone, amarena ed erbe aromatiche, al palato è ampio e morbido.



Questo stormo di fenicotteri vuole simbolicamente spiegare il significato di "estatatura", l'antico fenomeno di migrazione estiva delle popolazioni di Grosseto verso le colline di Scansano alla ricerca di aria fresca e sana. Dalle migliori uve Sangiovese, l'Estatatura è la riserva dei Poderi di Ghiaccioforte.

Annata:	2005
Uve:	Sangiovese 100%
Vinificazione:	Fermentazione in rotomaceratore condizionato
Maturazione:	14 mesi in barriques
Affinamento:	4 mesi
Alc.:	14,5%
Abbinamenti:	Primi e secondi piatti di cucina tipica toscana, salumi e formaggi stagionati
Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Vigneti di origine:	Poggio
Tipologia del terreno:	Argilloso calcareo con buono scheletro
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Numero ceppi per ettaro:	4.500
Resa per ettaro in quintali:	40

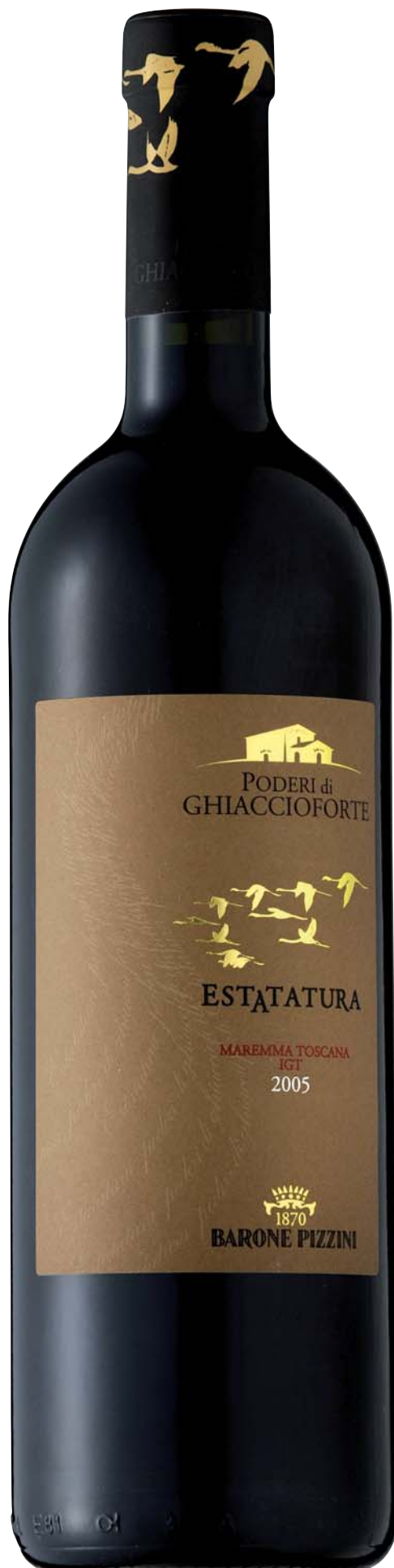


"ORO al Concorso Internazionale del Vino Biologico a Biofach 2009"

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 Franciacorta, in Toscana (Poderi di Ghiaccioforte), nelle Marche (Pievalta) e in Puglia (Tenuta del Barco), sono certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica.



BARONE PIZZINI



Maremma

Estatatura

Maremma Toscana IGT

Der Name dieses Weins entstammt der gleichnamigen einstigen Gepflogenheit die Ämter der Stadt Grosseto im Sommer "wegen der guten Luft" in die Hügel von Scansano umzusiedeln. Der reinsortige Sangiovese Estatatura ist die Riservatypologie des Guts Poderi di Ghiaccioforte Rubinrot mit zart violettfarbigen Reflexen; Duft von Brombeeren, Himbeeren, Weichseln und Würzkräutern; am Gaumen vielschichtig und weich.

Jahrgang:	2005
Rebsorten:	100% Sangiovese
Vinifizierung:	Fermentation im Maischerotortank mit Temperaturkontrolle
Ausbau:	14 Monate in Barriques
Verfeinerung:	4 Monate
Alc.:	14,5%
Verbindungen:	Zwischen- und Hauptgerichte der typischen Toskanaküche, Wurstwaren und reife Käse
Trinktemperatur:	16 - 18 °C
Ursprungsweinberg:	Poggio
Bodentypologie:	Kalkige Tonerden mit guten Skelettvorkommen
Erziehungssystem:	Kordon-Zapfen
Stöcke pro Hektar:	4.500
Hektarerträge:	4 Tonnen



"GOLD Internationaler Bio-Weinpreis der BioFach 2009"

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 inwohnenden 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.



Estatatura

Maremma Toscana IGT

Estatatura (summering) was the name given to the Summer migration of public offices from the city of Grosseto to the hills of Scansano seeking "fresh air". Made solely from Sangiovese grapes, Estatatura is the Riserva from Poderi di Ghiaccioforte. Ruby red with slight hints of violets, it offers scents of blackberries, raspberries, wild cherries and herbs; on the palate it is broad and mellow.

Vintage:	2005
Grapes:	Sangiovese 100%
Vinification:	Fermentation in a temperature-controlled rotation macerator
Ageing:	14 months in barrique
Refinement:	4 months
Alc.:	14,5%
Serving suggestions:	Main and second courses, salami and mature cheeses
Serving Temperature:	16 - 18 °C (61° - 64° Fahrenheit)
Vineyards:	Poggio
Type of ground:	Calcareous clay with good frame
Training system:	Spurred cordon
Number of plants per hectare:	4.500
Production per hectare in quintals:	40



"GOLD Internationaler Bio-Weinpreis der BioFach 2009"

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.

