

Extra Dry FRANCIACORTA DOCG

La versione più morbida delle nostre bollicine: colore oro intenso, note di frutta e miele, lievemente speziato. In bocca è pieno e suadente.

Annata:	NV
Uve:	Chardonnay 100%
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:	Culatello, Parmigiano, minestre, grigliate e pasticceria secca.
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Vigneti di origine:	Ciosèt, Troso, Prada
Tipologia del terreno:	Morenico
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Numero ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	80

Residuo ZERO: No diserbanti, concimi e pesticidi di sintesi

Secondo le norme di etichettatura dei prodotti biologici, questo vino riporta sulla bottiglia la dicitura "agricoltura biologica". È 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



Extra Dry

FRANCIACORTA

DOCG

Das ist der mildesten, sanftesten Ausdruck unserer Franciacorta: reine goldgelbe Farbe, reicher Duft von Früchten und Honig, kaum würzig. Am Gaumen vollmundig und eindrucksvoll.

Jahrgang:	O.A.
Rebsorten:	100% Chardonnay
Vinifikation:	Sanfte Pressung, Fermentation im Edeltank mit Temperaturkontrolle
Ausbau:	6 Monate im Edeltank
Flaschenverfeinerung sur lies:	24 Monate
Alc.:	12,5%
Verbindungen:	Culatello, Parmesan, Suppen, gegrillten Gerichte, Trockengebäck
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungsweingebiet:	Ciosèt, Troso, Prada
Bodentypologie:	Moränengestein
Erziehungssystem:	Kordon-Zapfen
Stockdichte pro Hektar:	5.000 - 6.250
Pro Hektar-Ertrag:	8 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.

Extra Dry

FRANCIACORTA

DOCG

The most mellow version of our Franciacorta: deep gold yellow colour, scents of fruit and honey, with a slight note of spices. A gentle taste at the same time rich and full.

Zero Residues: NO herbicides, fertilizers or synthesised pesticides

Vintage:	NV
Grapes:	Chardonnay 100%
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:	Culatello, Parmesan cheese, soups, grilled courses, dry pastry.
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Vineyards:	Cioset, Troso, Prada
Type of ground:	Morainic
Training system:	Spurred cordon
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	80

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.