

Satèn
FRANCIACORTA
DOCG
MILLESIMATO

Da sole uve Chardonnay,
 affinato in barrique, morbido,
 spesso, con note di spezie,
 frutta esotica e vaniglia.
 Sapidità avvolgente.

Annata:	2005
Uve:	Chardonnay 100%
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata, barrique
Maturazione:	6 mesi in barrique – inox
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	36 mesi
Alc.:	12,5%
Abbinamenti:	Accompagna tutto il pasto, dall'aperitivo alle carni bianche e formaggi freschi
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Vigneti di origine:	Roccolo
Tipologia del terreno:	Morenico
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Numero ceppi per ettaro:	6.000
Resa per ettaro in quintali:	80

“Premiato dal Gambero Rosso con
 l'Oscar qualità/prezzo sulla guida
 Bollicine d'Italia 2008”



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
 FRANCIACORTA 1870



Satèn

FRANCIACORTA

DOCG

Die Typologie Franciacorta DOCG Satèn repräsentiert den eleganten Charakter der Franciacorta-Gewächse in seiner vollendetsten Form. Floreal und gewürztönig mit Röstbrotnuancen, vollmundig.

Jahrgang:	2005
Rebsorten:	100% Chardonnay
Vinifikation:	Schonende Pressung
Ausbau:	6 Monate in Barriques – Edelstahl
Flaschenverfeinerung sur lies:	36 Monate
Alc.:	12,5%
Verbindungen:	Begleitet das ganze Mahl, vom Aperitif bis hin zu Gerichten mit hellem Fleisch sowie Käse
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungsweinberg:	Roccolo
Bodentypologie:	Moränengestein
Erziehungssystem:	Kordon-Zapfenschnitt
Stockdichte pro Hektar:	6.000
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), in den Marken (Pievalta) und in Apulien (Tenuta del Barco) - sind nach den Normen für biologischen Weinbau zertifiziert.



Satèn

FRANCIACORTA

DOCG

From Chardonnay grapes matured in barrique, mellow, dense, with notes of spices, exotic fruit and vanilla. Engrossing flavor.

Vintage:	2005
Grapes:	Chardonnay 100%
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, barrique.
Ageing:	6 months barrel - stainless steel
Refinement in bottle on natural yeasts:	36 months
Alc.:	12,5%
Serving suggestions:	This wine matches all courses, from appetizers to white meats and cheeses
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Vineyards:	Roccolo
Type of ground:	Morainic
Training system:	Spurred cordon
Number of plants per hectare:	6.000
Production per hectare in quintals:	80



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.

