

Rosé
FRANCIACORTA
 Extra Brut
 EDIZIONE 2014

Il sensuale e georgico Pinot nero, dei nostri vigneti ghermiti dai boschi, trasfonde nel bicchiere note di sottobosco come ribes e cassis, oltre a sentori di rosa. Di persistente armonia, scandito da una densa trama intessuta in un buon vigore acido.

Annata:	2014
Uve:	Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Vinificazione:	Pressatura soffice, macerazione a freddo degli acini integri, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione:	6 mesi in vasche inox e barrique
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	30 - 40 mesi
Alc.:	12%
Residuo zuccherino:	< 6 g/l
Abbinamenti:	Ideale con primi piatti, pesci, carni bianche, formaggi e salumi
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Vigneti di origine:	Santella, Roncaglia, Gallo
Tipologia del terreno:	Fluvioglaciale e morenico, generalmente profondo con substrato ghiaioso e ciottoloso drenante.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	90 - 95
Numero di casse (9 lt):	1655

Secondo le norme di etichettatura dei prodotti biologici, questo vino riporta sulla bottiglia la dicitura "vino biologico". 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 la natura 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



Rosé

FRANCIACORTA

Extra Brut
EDIZIONE 2014

Aus Trauben in den Weinbergen angebaut, die auf dem Rand des Waldes, dieses sinnliche und liegen gemacht idyllische Ausdruck der Pinot Noir in Noten von Unterholz, Johannisbeere umgewandelt und Heidelbeere zusammen mit einem Hauch von Rosenblüten im Glas. Die Struktur und das Gleichgewicht des Weines werden in einem anhaltenden Spannungen zwischen ihren reichen Geschmack und Säure verwoben.

Jahrgang:	2014
Rebsorten:	Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Vinifikation:	Sanfte Pressung, Kaltmazeration der Trauben gesamte, Fermentation im Edeltank mit Temperaturkontrolle
Ausbau:	6 Monate im Edeltank, Barrique
Flaschenverfeinerung sur lies:	30 - 40 Monate
Alc.:	12%
Restzucker:	< 6 g/l
Verbindungen:	Ideal zu Zwischengerichten, Fisch, hellem Fleisch, Käse und salami
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungswineberg:	Santella, Rocaglia, Gallo
Bodentypologie:	Moränengestein
Erziehungssystem:	Guyot
Stockdichte pro Hektar:	5.000 - 6.250
Pro Hektar-Ertrag:	9 - 9,5 Tonnen
Zahl der Schachteln:	1655

Nach den für Bioprodukte gültigen Regein 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 (Podere di Ghiaccioforte) und in Marken (Pievalta) - sind nach den Normen für biologischen Weinbau zertifiziert.

Rosé

FRANCIACORTA

Extra Brut
EDIZIONE 2014

Made from grapes grown in vineyards that lie on the edge of the woods, this sensual and idyllic expression of Pinot Noir is transformed into notes of underbrush, currant, and blueberry together with hints of rose petal in the glass. The structure and balance of this wine are interwoven in a lingering tension between its rich flavor and acidity.

Vintage:	2014
Grapes:	Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
Vinification:	Gentle pressing, cold maceration of grapes, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	6 months stainless steel, barrique
Refinement in bottle on natural yeasts:	30 - 40 months
Alc.:	12%
Residual sugar:	< 6 g/l
Serving suggestions:	Ideal with main courses, fish, white meats, cheeses and salami
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Vineyards:	Santella, Roncaglia, Gallo
Type of ground:	Glacial river deposits and moraine, generally deep soils with well-draining gravel and pebbles.
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	90 - 95
Number of cases:	1655

According to labelling laws covering organically grown products, on this wine can carry the words "organic wine". 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 (Podere di Ghiaccioforte) and in the Marche (Pievalta) are certified as complying with organic-growing regulations.