

Curtefranca Rosso DOC

Nasce da diversi vitigni che si completano e si esaltano a vicenda; il Merlot stempera l'aggressività e la struttura del Cabernet Sauvignon, mentre il Cabernet Franc apporta profumi erbacei ed eterei. Un vino che cerca di mantenere le abitudini enogastronomiche locali di un tempo, non troppo lontano, in cui le uve rosse primeggiavano in Franciacorta.

Annata:	2017
Uve:	Merlot 50%, Cabernet 45%, Barbera e Nebbiolo 5%
Vinificazione:	Macerazione su bucce per 12/15 gg con delastage e rimontaggi.
Maturazione:	8 mesi in vasche inox / barrique
Affinamento:	2 mesi
Alc.:	12,5%
Abbinamenti:	Ottimo con primi piatti al ragu, carni rosse, salumi e formaggi.
Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Vigneti di origine:	Boschette, Santella
Tipologia del terreno:	Parte su depositi morenici di età antica, ricchi di scheletro e molto profondi, coperti da depositi eolici fini; parte di origine morenica recente frammissa a deposizione fluvio-glaciale.
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 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 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



Curtefranca

Rosso DOC

Geboren aus verschiedenen Rebsorten, die ergänzen und verstärken sich gegenseitig; Merlot weich Aggression und die Struktur des Cabernet Sauvignon, während der Cabernet Franc bringt Aromen von Kräutern und ätherischen.

Ein Wein, der die lokalen gastronomischen Gewohnheiten einer Zeit nicht allzu lange her, als die roten Trauben in Franciacorta ausgezeichnet zu halten versucht.

Jahrgang:	2017
Rebsorten:	50% Merlot, 45% Cabernet, 5% Barbera und Nebbiolo
Vinifikation:	12/15-tägige Mazeration auf der Haut mit Auslagerung und Umpumpen
Ausbau:	8 Monate im Barrique - Edelstahl
Verfeinerung:	2 Monate
Alc.:	12,5%
Verbindungen:	Ideal zu roten Fleisch und Wild, Wurstwaren und Käse
Trinktemperatur:	16 - 18 °C
Ursprungsweinberg:	Boschette, Santella
Bodentypologie:	Moränengestein
Erziehungssystem:	Kordon - Zapfen
Stockdichte pro Hektar:	5.000 - 6.250
Pro Hektar-Ertrag:	9 Tonnen

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 Fed 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.

Curtefranca

Rosso DOC

This wine is a blend of grapes that complement each other. The Merlot tempers the aggressiveness and structure of the Cabernet Sauvignon and the Cabernet Franc delivers ethereal herbaceous aromas.

This wine is meant to express the local traditions of another era, not too long ago, when red grapes were favored by Franciacorta growers.

Vintage:	2017
Grapes:	50% Merlot, 45% Cabernet, 5% Barbera and Nebbiolo
Vinification:	Maceration on the skins for 12/15 days with delastage and pumping over.
Ageing:	8 months stainless steel / barrels
Refinement:	2 months
Alc.:	12,5%
Serving suggestions:	Red meat, salami and cheeses..
Serving Temperature:	16 - 18° C (61°-64° Fahrenheit)
Vineyards:	Boschette, Santella
Type of ground:	older moraine level rich in fossils and very deep, covered with fine Aeolian deposits; more recent moraine level composed of glacial river deposits.
Training system:	Spurred cordon
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	90

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 (Poderi di Ghiaccioforte) and in the Marches (Pievalta) are certified as complying with organic-growing regulations.