

Brut Naturae

FRANCIACORTA

EDIZIONE 2015

Rigoroso, franco, dalla fitta sapidità, importante struttura e buona impalcatura acida. Parte delle uve proviene dal vigneto più elevato, Pian delle Viti, denominato nel Medioevo la Valle Sospesa. Il terreno calcareo conferisce una piacevole nota salmastra. Il Franciacorta mordace nel midollo.

Annata:	2015
Uve:	Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Vinificazione:	Pressatura soffice, 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:	< 3 g/l
Abbinamenti:	Ideale con frutti di mare e sushi
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Vigneti di origine:	Pian delle Viti, Ciosèt, Roccolo, Clogna, Carabioli, Troso, Dosso, Ronchi, Prada, Gallo
Tipologia del terreno:	Parte su rilievo montuoso con substrato roccioso e deposizione fine e calcarea, soprattutto in profondità; parte di origine morenica recente frammista a deposizione fluvio-glaciale.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	85 - 90
Numero di casse (9 lt):	1666

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



Brut Naturae

FRANCIACORTA

EDIZIONE 2015

Strenge, frank, aus dem dichten Geschmack, Struktur und wichtige gute Säuregerüst.
Ein Teil der Trauben stammen aus den Weinberg höher, Pian delle Viti, die im Mittelalter genannt Hänge Tal. Die Kalkboden gibt eine angenehme Note Brack. Die Franciacorta beißt in den Knochen.

Jahrgang:	2015
Rebsorten:	60% Chardonnay, 40% Pinot noir
Vinifikation:	Sanfte Pressung, Fermentation im Edeltank mit Temperaturkontrolle
Ausbau:	6 Monate im Edeltank und barrique
Flaschenverfeinerung sur lies:	30 - 40 Monate
Alc.:	12%
Restzucker:	< 3 g/l
Verbindungen:	Ideal mit Meeresfrüchten und Sushi
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungsweinberg:	Pian delle Viti, Ciosèt, Roccolo, Clogna, Carabioli, Troso, Dosso, Ronchi, Prada, Gallo.
Bodentypologie:	Moränengestein
Erziehungssystem:	Guyot
Stockdichte pro Hektar:	5.000 - 6.250
Pro Hektar-Ertrag:	8,5-9 Tonnen
Zahl der Schachteln:	1666

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

Brut Naturae

FRANCIACORTA

EDIZIONE 2015

Rigorous, earnest and with dense flavor, rich structure and healthy acidity. Part of the grapes comes from a higher-elevation vineyard, Pian delle Viti, which was called Valle Sospesa or "Suspended Valley" in the Middle Ages. Its limestone-rich soil gives the wine a delicious mineral note. Its sparkle is Franciacorta in its purest expression.

Vintage:	2015
Grapes:	Chardonnay 60%, Pinot noir 40%
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	6 months stainless steel and barrique
Refinement in bottle on the yeasts:	30 - 40 months
Alc.:	12%
Serving suggestions:	Ideal with shellfishes and sushi
Residual suger:	< 3 g/l
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Vineyards:	Pian delle Viti, Cioset, Roccolo, Clogna, Carabioli, Troso, Dosso, Ronchi, Ronchi, Prada, Gallo.
Type of ground:	Hillside soils with rocky substrata with fine calcareous deposits, especially at greater depths; also with some glacial river deposits
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	85 - 90
Number of cases:	1666

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 Marches (Pievalta) are certified as complying with organic-growing regulations.