

Rosé
FRANCIACORTA
Extra Brut
EDIZIONE 2016

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 amarene. Di persistente armonia, scandito da una densa trama intessuta in un buon vigore acido.

| | |
|--|---|
| Annata: | 2016 |
| Uve: | Pinot nero 70%, Chardonnay 30% |
| 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, Pian delle Viti |
| Tipologia del terreno: | Fluvioglaciale e morenico, generalmente profondoconsustratoghiaiosociottoloso 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): | 3600 |

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 2016

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 verweben.

| | |
|--------------------------------|--|
| Jahrgang: | 2016 |
| Rebsorten: | Pinot nero 70%, Chardonnay 30% |
| Vinifikation: | Sanfte Pressung, Kaltmazeration der Trauben gesamte, Fermentation im Edelstahltank mit Temperaturkontrolle |
| Ausbau: | 6 Monate im Edelstahltank, 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 |
| Ursprungsweiberg: | Santella, Rocaglia, Pian delle Viti |
| Bodentypologie: | Moränengestein |
| Erziehungssystem: | Guyot |
| Stockdichte pro Hektar: | 5.000 - 6.250 |
| Pro Hektar-Ertrag: | 9 - 9,5 Tonnen |
| Zahl der Schachteln: | 3600 |

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 2016

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 black cherry in the glass. The structure and balance of this wine are interwoven in a lingering tension between its rich flavor and acidity.

| | |
|---|--|
| Vintage: | 2016 |
| Grapes: | Pinot Noir 70%, Chardonnay 30% |
| 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, Pian delle Viti |
| 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: | 3600 |

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.