

Satèn

FRANCIACORTA
EDIZIONE 2016

La migliore selezione ed esaltazione delle uve Chardonnay sono volte a rendere il Satèn serico e suadente, lasciando però spazio a note agrumate e ad una mineralità incalzante, inconsueta ed originale per la categoria.

Annata:	2016
Uve:	Chardonnay 100%
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata,
Maturazione:	6 mesi in inox e barrique
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	30 - 40 mesi
Alc.:	12%
Residuo zuccherino:	6 g/l
Abbinamenti:	Accompagna tutto il pasto. dall'aperitivo alle carni bianche e formaggi freschi.
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Vigneti di origine:	Roccolo, Clogna, Carabioli, Ronchi.
Tipologia del terreno:	Parte su fondi valle montani, profondi, di origine alluvionale e colluvi fini, parte origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale e fluviolacustre con abbondante scheletro ghiaioso e permeabile anche in profondità.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	90 - 95
Numero di casse:	4165

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



Satèn

FRANCIACORTA

EDIZIONE 2016

Die beste Auswahl und Erhöhung Chardonnay arbeiten daran, dass die Satèn seidig und glatt ausgerichtet, dabei aber Raum für Notizen Zitrusfrüchte und Mineralität zu einem unbarmherzigen, ungewöhnliche und original für die Kategorie.

Jahrgang:	2016
Rebsorten:	100% Chardonnay
Vinifikation:	Schonende Pressung
Ausbau:	6 Monate im Edelstahl, barrique
Flaschenverfeinerung sur lies:	30 - 40 Monate
Alc.:	12%
Restzucker:	6 g/l
Verbindungen:	Begleitet das ganze Mahl, vom Aperitif bis hin zu Gerichten mit hellem Fleisch sowie Käse
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungsweiberg:	Roccolo, Clogna, Carabioli, Ronchi.
Bodentypologie:	Moränengestein
Erziehungssystem:	Guyot
Stockdichte pro Hektar:	5.000 - 6.250
Pro Hektar-Ertrag:	9 - 9,5 Tonnen
Zahl der Schachteln:	4165

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.

Satèn

FRANCIACORTA

EDIZIONE 2016

Only the best Chardonnay grapes are used in this Satèn to achieve it silky and smooth character while leaving room for citrus notes and lingering minerality. It is a highly original wine in its category.

Vintage:	2016
Grapes:	Chardonnay 100%
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	6 months in stainless steel and barrique
Refinement in bottle on the yeasts:	30 - 40 months
Alc.:	12%
Residual sugar:	6 g/l
Serving suggestions:	This wine matches all courses, from appetizers to white meats and cheeses
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Vineyards:	Roccolo, Clogna, Carabioli, Ronchi.
Type of ground:	In the mountain valleys, deep soils of river deposits and loose deposits of rock accumulated by gravity over time at the base of slopes. In the more recent moraine soils, glacial river and lake deposits with abundant, deep and permeable gravel structure.
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	90 - 95
Number of cases:	4165

According to labelling laws covering organically grown products, on this wine can carry the words "biological agriculture". 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.