

Cervo Volante Montenetto di Brescia Rosso 2018

Uve:	Marzemino 50%, Merlot 50%
Vinificazione:	Macerazione fermentativa sulle bucce
Maturazione:	20 mesi in vasche inox e botte grande
Affinamento:	1 mese
Alc.:	13,5%
Abbinamenti:	Carni rosse e speziate, arrosti, il tradizionale "spiedo" bresciano e selvaggina.
Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Vigneti di origine:	Vigneti di Capriano del Colle
Tipologia del terreno:	Argilloso
Sistema di allevamento:	Marzemino guyot, Merlot cordone speronato
Numero ceppi per ettaro:	5.000
Resa per ettaro in quintali:	80

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



Cervo Volante Montenetto di Brescia Rosso 2018

Rebsorten:	Marzemino 50% Merlot 50%
Vinifikation:	Fermentative Mazeration auf der Haut
Ausbau:	20 Monate im Barrique - Edelstahl
Verfeinerung:	1 Monate
Alc.:	13,5%
Verbindungen:	Rotes und würziges Fleisch, Braten, der traditionelle "Spiedo" Brester und Wild.
Trinktemperatur:	16 - 18 °C
Ursprungsweinberg:	Weinberge von Capriano del Colle
Bodentypologie:	lehmig
Erziehungssystem:	Merlot Kordon - Marzemino Zapfen
Stockdichte pro Hektar:	5.000
Pro Hektar-Ertrag:	8 Tonnen

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

Cervo Volante Montenetto di Brescia Rosso 2018

Grapes:	Marzemino 50%, Merlot 50%
Vinification:	Fermentation on skins
Ageing:	20 months stainless steel / barrels
Refinement:	1 month
Alc.:	13,5%
Serving suggestions:	Red and spicy meats, roasts, the traditional "spiedo" bresciano and game.
Serving Temperature:	16 - 18° C (61°-64° Fahrenheit)
Vineyards:	Capriano del Colle Vineyards
Type of ground:	Clay
Training system:	Spurred cordon Merlot, Guyot Marzemino
Number of plants per hectare:	5.000
Production per hectare in quintals:	80

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.