

# Montenetto di Brescia Bianco

Al naso sentori floreali e di frutti gialli, le uve Trebbiano apportano poi note speziate e di camomilla. In bocca una buona struttura, persistenza, sapidità e grassezza.

<b>Annata:</b>	2018
<b>Uve:</b>	Trebbiano, Chardonnay
<b>Vinificazione:</b>	Vasche inox a temperatura controllata
<b>Maturazione:</b>	6 mesi in vasche inox, le due masse sono tenute separate e maturano sulle fecce nobili
<b>Affinamento:</b>	2 mesi
<b>Alc.:</b>	13,5%
<b>Abbinamenti:</b>	Ideale con primi piatti a base di verdure o con i tradizionali "casonsei", pesci, carni bianche
<b>Temperatura di servizio:</b>	8 - 10 °C
<b>Vigneti di origine:</b>	Capriano del Colle
<b>Tipologia del terreno:</b>	Argilloso
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Numero ceppi per ettaro:</b>	5.700
<b>Resa per ettaro in quintali:</b>	60 - 100

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 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



# Montenetto di Brescia Bianco

In der Nase blumige und gelbe Früchte, die Trebbiano-Trauben bringen dann würzige und kamille Noten. Im Mund eine gute Struktur, Persistenz, Geschmack und Fettigkeit.

Jahrgang:	2018
Rebsorten:	Trebbiano, Chardonnay
Vinifikation:	Direkte Pressung, Fermentation im Stahltank
Ausbau:	6 Monate im Edelstahl
Verfeinerung:	2 Monate
Alc.:	13,5%
Verbindungen:	Ideal mit ersten Gerichten auf der Basis von Gemüse oder mit der traditionellen "Casonsei", Fisch, weißem Fleisch
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungsweinberg:	Capriano del Colle
Bodentypologie:	lehmig
Erziehungssystem:	Guyot
Stockdichte pro Hektar:	5.700
Pro Hektar-Ertrag:	6 - 10 Tonnen

Nach den für Bioprodukte gültigen Regelein 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.

# Montenetto di Brescia Bianco

Hints of flowers and yellow fruits, the Trebbiano grape then brings spicy notes and chamomile. In the mouth a good structure, persistence, flavor and fatness.

Vintage:	2018
Grapes:	Trebbiano, Chardonnay
Vinification:	Stainless steel
Ageing:	6 months stainless steel
Refinement:	2 months
Alc.:	13,5%
Serving suggestions:	Ideal with first dishes based on vegetables or with the traditional "casonsei", fish, white meats
Serving Temperature:	8 - 10° C (46° - 50° Fahrenheit)
Vineyards:	Capriano del Colle
Type of ground:	Clay
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.700
Production per hectare in quintals:	60 - 100

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.