

# Montenetto di Brescia Rosso

Di colore rosso granato, al naso frutta matura, etereo, ampio. In bocca è corposo e vellutato.

<b>Annata:</b>	2018
<b>Uve:</b>	Marzemino, Merlot e Sangiovese
<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione su bucce per 8-10 giorni con frequenti rimontaggi
<b>Maturazione:</b>	18 mesi in vasche inox / barrique
<b>Affinamento:</b>	6 mesi
<b>Alc.:</b>	13,5%
<b>Abbinamenti:</b>	Carni rosse e speziate, arrosti, il tradizionale "spiedo" bresciano e selvaggina.
<b>Temperatura di servizio:</b>	16 - 18 °C
<b>Vigneti di origine:</b>	Monte Guardia, Rubiniera, Roncati, Monte Casina, Monte Baratti, Monte di Mezzo, Monte Testa.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Argilloso
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone Speronato
<b>Numero ceppi per ettaro:</b>	5.700
<b>Resa per ettaro in quintali:</b>	60

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



# Montenetto di Brescia Rosso

Granatrot in der Farbe, reif, ätherisch, reichlich in der Nase. Im Mund ist er vollmundig und samtig.

<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Rebsorten:</b>	Marzemino, Merlot e Sangiovese
<b>Vinifikation:</b>	Gärung auf Häuten für 8-10 Tage mit häufigen Umpumpen
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique - Edelstahl
<b>Verfeinerung:</b>	6 Monate
<b>Alc.:</b>	13,5%
<b>Verbindungen:</b>	Rotes und würziges Fleisch, Braten, der traditionelle "Spiedo" Brester und Wild.
<b>Trinktemperatur:</b>	16 - 18 °C
<b>Ursprungsweingebiet:</b>	Monte Guardia, Rubiniera, Roncati, Monte Casina, Monte Baratti, Monte di Mezzo, Monte Testa.
<b>Bodentypologie:</b>	lehmig
<b>Erziehungssystem:</b>	Kordon - Zapfen
<b>Stockdichte pro Hektar:</b>	5.700

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

# Montenetto di Brescia Rosso

Garnet red in color, ripe, ethereal, ample in the nose. In the mouth it is full-bodied and velvety.

<b>Vintage:</b>	2018
<b>Grapes:</b>	Marzemino, Merlot e Sangiovese
<b>Vinification:</b>	Fermentation on skins for 8-10 days with frequent pumping over
<b>Ageing:</b>	18 months stainless steel / barrels
<b>Refinement:</b>	6 months
<b>Alc.:</b>	13,5%
<b>Serving suggestions:</b>	Red and spicy meats, roasts, the traditional "spiedo" bresciano and game.
<b>Serving Temperature:</b>	16 - 18° C (61°-64° Fahrenheit)
<b>Vineyards:</b>	Monte Guardia, Rubiniera, Roncati, Monte Casina, Monte Baratti, Monte di Mezzo, Monte Testa.
<b>Type of ground:</b>	Clay
<b>Training system:</b>	Spurred cordon
<b>Number of plants per hectare:</b>	5.700
<b>Production per hectare in quintals:</b>	60

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.