

# Tesi 3

VSQ  
Extra Brut Metodo  
Tradizionale

Dallo studio di un antico vitigno bresciano: l'Erbamat, già citato nel '500 da Agostino Gallo. Ogni Tesi è unica e non sarà ripetuta.

<b>Tiraggio:</b>	06/2016
<b>Uve:</b>	Erbamat 34%, Pinot nero 33%, Chardonnay 33%
<b>Altezza vigneti:</b>	da 200 a 350 m slm
<b>Vigneti di origine:</b>	Prada a Corte Franca, Pian delle Viti, Roncaglia.
<b>Tipologia di terreno:</b>	Generalmente di origine morenica recente frammissa a deposizione fluvioglaciale con abbondante scheletro ghiaioso permeabile anche in profondità.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Numero di ceppi per ettaro:</b>	5.000 - 6.250
<b>Resa per ettaro in quintali:</b>	85 - 100
<b>Vinificazione:</b>	Pressatura soffice, frazionamento dei mosti, fermentazione in vasca inox termocondizionata
<b>Maturazione:</b>	6 mesi in vasche inox e barrique 2° passaggio con frequenti batonage
<b>Affinamento in bottiglia sui lieviti:</b>	46 mesi
<b>Alc.:</b>	12%
<b>Zuccheri aggiunti:</b>	4 g/l
<b>Abbinamenti:</b>	Pasta al sugo di pesce o verdure, pesci al forno, carni bianche.
<b>Temperatura di servizio:</b>	8 - 10 °C
<b>Numero di casse prodotte (9 lt):</b>	833

Questo è un "vino biologico", frutto della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire la rappresentazione massima del territorio. In vigna si usano solo sostanze di origine naturale. Inoltre si incoraggia la Biodiversità per consentire l'equilibrio tra ogni forma di vita, vegetale e animale



**BARONE PIZZINI**  
FRANCIACORTA 1870

Barone Pizzini Soc. Agricola p.a.  
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)



# Tesi 3

VSQ  
Extra Brut Metodo  
Tradizionale

From the study of an ancient vine in Brescia: the Erbamato, already mentioned in '500 from Agostino Gallo. Each Thesis is unique and will not be repeated.

<b>Bottled:</b>	06/2016
<b>Grapes:</b>	Erbamat 34%, Pinot Nero 33%, Chardonnay 33%
<b>Altitude:</b>	200 - 350 m. a.s.l.
<b>Vineyards:</b>	Prada in Corte Franca, Pian delle Viti, Roncaglia.
<b>Type of ground:</b>	generally of recent morain origin, from glacial river deposits with abundant deep and permeable gravel structure
<b>Training system:</b>	Guyot
<b>Number of plants per hectare:</b>	5.000 - 6.250
<b>Production per hectare in quintals:</b>	85 - 100
<b>Vinification:</b>	Gentle pressing, separation of musts, fermentation in temperature controlled stainless steel tanks
<b>Ageing:</b>	6 months stainless steel and barriques, batonage
<b>Refinement in bottle on the yeasts:</b>	46 months
<b>Alc.:</b>	12%
<b>Added sugar:</b>	4 g/l
<b>Serving suggestions:</b>	Pasta with fish or vegetable sauce, baked fish, white meat.
<b>Serving Temperature:</b>	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
<b>Number of cases (9 lt):</b>	833

This is an "organic wine", the result of the choice towards processing methods, in the countryside and in the cellar, aimed at guaranteeing the maximum representation of the territory. In the vineyard only substances of natural origin are used. Biodiversity is also encouraged to allow for a balance between all forms of life, plant and animal.



**BARONE PIZZINI**  
FRANCIACORTA 1870

Barone Pizzini Soc. Agricola p.a.  
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio

