

# 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>Vigneti di origine:</b>	Capriano del Colle
<b>Tipologia di terreno:</b>	Argilloso
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Numero di ceppi per ettaro:</b>	5.700
<b>Resa per ettaro in quintali:</b>	60 - 100
<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>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>Acidità totale:</b>	6,6 g/l
<b>Zuccheri:</b>	< 1 g/l
<b>So2 totale:</b>	76 mg/l

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)



# Montenetto di Brescia Bianco

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

Vintage:	2018
Grapes:	Trebbiano, Chardonnay
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
Vinification:	Stainless steel
Ageing:	6 months stainless steel
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 F)
Total acidity:	6,6 g/l
Sugars:	<1 g/l
Total So2:	76 mg/l

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 d'Iseo (Bs)

