

Rosé
FRANCIACORTA
Extra Brut
EDIZIONE 2018

Il sensuale e georgico Pinot nero, dei nostri vigneti ghermiti dai boschi, trasfonde nel bicchiere note di sottobosco come ribes e cassis, oltre a sentori di amarene. Di persistente armonia, scandito da una densa trama intessuta in un buon vigore acido.

Ogni Edizione è il risultato di un'annata unica ed irripetibile, espressione del carattere e del temperamento di stagioni che mai si manifesteranno nello stesso modo.

Annata:	2018
Uve:	Pinot nero
Altezza Vigneti:	da 200 a 350 mslm
Vigneti di origine:	Santella, Roncaglia, Pian delle Viti, Gremoni
Tipologia di terreno:	Fluvioglaciale e morenico, generalmente profondo con substrato ghiaioso e ciottoloso drenante.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero di ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	90 - 95
Vinificazione:	Pressatura soffice, macerazione a freddo degli acini interi, fermentazione in vasca inox termocondizionata.
Maturazione:	10 mesi in vasche inox 70% e barrique esauste 30%
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	30 - 40 mesi
Alc.:	12%
Abbinamenti:	Ideale con primi piatti, pesci, carni bianche, formaggi e salumi.
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Numero di casse prodotte (9 lt):	3.331
Acidità totale:	8.7g/l
Zuccheri:	4.5 g/l
So2 totale:	61 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.



Parte del Pinot nero proviene dal vigneto più elevato, Pian delle Viti, in buona parte di origine marina, lambito marginalmente dal ghiacciaio.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

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



Rosé

FRANCIACORTA

Extra Brut
EDIZIONE 2018

Made from grapes grown in vineyards that lie on the edge of the woods, this sensual and idyllic expression of Pinot Noir is transformed into notes of underbrush, currant, and blueberry together with hints of black cherry in the glass. The structure and balance of this wine are interwoven in a lingering tension between its rich flavor and acidity.

Each Edition is the result of a unique and unrepeatable vintage, an expression of the character and temperament of seasons that will never manifest themselves in the same way.

Vintage:	2018
Grapes:	Pinot nero
Altitude:	200 - 350 m a.s.l.
Vineyards:	Santella, Roncaglia Pian dele Viti, Gremoni
Type of ground:	Glacial river deposits and moraine, generally deep soils with well-draining gravel and pebbles.
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	90 - 95
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	10 months stainless steel 70% and exhausted barrique 30%
Refinement in bottle on the yeasts:	30 - 40 months
Alc.:	12%
Serving suggestions:	Ideal with main courses, fish, white meats, cheeses and salami
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Number of cases:	3331
Total acidity:	8.7 g/l
Sugars:	4.5 g/l
Total So2:	61 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.

Part of the Pinot noir comes from the highest vineyard, Pian delle Viti, largely of marine origin, marginally lapped by the glacier.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

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

