

Rosé

FRANCIACORTA

Extra Brut

EDIZIONE 2019

Il sensuale e georgico Pinot nero, dei nostri vigneti ghermiti dai boschi, trasconde 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.

Annata: 2019

Uve: Pinot nero 70%, Chardonnay 30%

Altezza Vigneti: da 200 a 350 mslm

Vigneti di origine: Santella, Roncaglia, Pian delle Viti, Gremoni

Tipologia di terreno:

Sistema di allevamento:

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 50% e barrique di secondo passaggio 50%

Affinamento in bottiglia sui lieviti:

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): 3.333

Acidità totale: 8.75 g/l

Zuccheri: 4 g/l

So2 totale: 64 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 2019

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:	2019
Grapes:	Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Altitude:	200 - 350 m a.s.l.
Vineyards:	Santella, Roncaglia Pian delle 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 50% and second passage barrique 50%
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:	3333
Total acidity:	8.75 g/l
Sugars:	4 g/l
Total So2:	64 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)

