

Montenetto di Brescia Rosso

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

Annata:	2020
Uve:	Marzemino, Merlot e Sangiovese
Vigneti di origine:	Monte Guardia, Rubiniera, Roncati, Monte Casina, Monte Baratti, Monte di Mezzo, Monte Testa.
Tipologia di terreno:	Argilloso
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Numero di ceppi per ettaro:	5.700
Resa per ettaro in quintali:	60
Vinificazione:	Fermentazione su bucce per 8 - 10 giorni con frequenti rimontaggi
Maturazione:	18 mesi in vasche inox/barrique
Affinamento:	6 mesi
Alc.:	13%
Abbinamenti:	Carni rosse e speziate, arrosti, il tradizionale "spiedo" bresciano e selvaggina.
Temperatura di servizio:	16 - 18°C
Acidità totale:	4.96 g/l
Zuccheri:	< 1 g/l
So2 totale:	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 Rosso

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

Vintage:	2020
Grapes:	Marzemino, Merlot e Sangiovese
Vineyards:	Monte Guardia, Rubiniera, Roncati, Monte Casina, Monte Baratti, Monte di Mezzo, Monte Testa.
Type of ground:	Clay.
Training system:	Spurred cordon
Number of plants per hectare:	5.700
Production per hectare in quintals:	60
Vinification:	Fermentation on skins for 8-10 days with frequent pumping over
Ageing:	18 months stainless steel/barrels
Refinement:	6 months
Alc.:	13%
Serving suggestions:	Red and spicy meats, roasts, the traditional "spiedo" bresciano and game.
Serving Temperature:	16 - 18 ° C (60°-64° Fahrenheit)
Total acidity:	4.96 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)

