

Cervo Volante Montenetto di Brescia Rosso 2020

Annata:	2020
Uve:	Marzemino 50% , Merlot 50%
Vigneti di origine:	Vigneti a Capriano del Colle
Tipologia di terreno:	Argillo limoso con componente argillosa rossa e venature di ossido di ferro
Sistema di allevamento:	Marzemino Guyot, Merlot Cordone Speronato
Numero di ceppi per ettaro:	5.000
Resa per ettaro in quintali:	80
Vinificazione:	Macerazione fermentativa sulle bucce
Maturazione:	20 mesi in vasche inox e botte grande
Affinamento:	1 mese
Alc.:	14%
Abbinamenti:	Carni rosse e speziate, arrosti, il tradizionale "spiedo" bresciano e selvaggina.
Temperatura di servizio:	16 - 18°C
Acidità totale:	5,24 g/l
Zuccheri:	<1 g/l
So2 totale:	84 mg/l

Nella proprietà è presente un residuo di foresta planiziale antica che è rimasta attiva lungo i solchi creati dall'attività fluvio-glaciale. Tra un braccio di foresta e l'altro c'erano radure di sterpaglie e in questi sedimi oggi coltiviamo la vite. Il suolo è diverso rispetto al resto della collina; lo strato superficiale ha poco spessore e sotto troviamo argilla pura, color ocra giallastro. La foresta trasporta un equilibrio entomologico particolare; esiste una colonia di *Lucanus Cervus* che compie il volo nuziale nelle nostre vigne. La sua presenza è favorita da un'agricoltura che rispetta la biodiversità. E' il più grande coleottero in Italia ed è protetto dalla convenzione di Berna.

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 r.l.
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)



Cervo Volante Montenetto di Brescia Rosso 2020

Vintage:	2020
Grapes:	50% Marzemina, 50% Merlot
Vineyards:	Capriano del Colle vineyards
Type of ground:	Silty clay with red clay component and iron oxide veins
Training system:	Spurred cordon Merlot, Guyot Marzemino
Number of plants per hectare:	5.000
Production per hectare in quintals:	80
Vinification:	Fermentation on the skins
Ageing:	20 months stainless steel/barrels
Refinement:	1 month
Alc.:	14%
Serving suggestions:	Red and spicy meats, roasts, the traditional "spiedo" bresciano and game.
Serving Temperature:	16 - 18 °C (60°-64° Fahrenheit)
Total acidity:	5,24 g/l
Sugars:	<1 g/l
Total So2:	84 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.

On the property there is a remnant of **ancient lowland forest** which has remained active along the furrows created by fluvio-glacial activity. Between one arm of forest and another there were clearings of scrub and in these areas today we grow vines. The soil is different than the rest of the hill; the surface layer is not very thick and underneath we find **pure clay**, yellowish ocher in colour. The forest carries a particular entomological balance; there is a colony of **Lucanus Cervus** that makes its nuptial flight in our **vineyards**. Its presence is favored by agriculture that respects **biodiversity**. It is the largest beetle in Italy and is protected by the Bern Convention.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

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

