

Polzina Curtefranca DOC

Lo Chardonnay in purezza in versione ferma. Giovane, fresco, carezzevole ma con un'ossatura importante grazie alla ricchezza dei suoli da cui provengono le sue uve.

Annata:	2024
Uve:	Chardonnay
Altezza Vigneti:	da 200 a 350 mslm
Vigneti di origine:	Dosso, Troso, Prada
Tipologia di terreno:	Di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero di ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	95 - 110
Vinificazione:	Pressatura diretta e fermentazione inox
Maturazione:	6 mesi in vasche inox
Alc.:	12 %
Abbinamenti:	Ideale con primi piatti, pesci, carni bianche e formaggi non troppo stagionati.
Temperatura di servizio :	8 - 10°C
Acidità totale:	5,8 g/l
Zuccheri :	<2 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 r.l.
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)



Polzina

Curtefranca DOC

A still expression of Chardonnay. Young, fresh, and approachable with marked structure thanks to the richness of the soil where its grapes are grown.

Vintage:	2024
Grapes:	Chardonnay
Altitude:	200 - 350 m.a.s.l.
Vineyards:	Dosso, Troso, Prada
Type of ground:	Moraine soil with glacial river deposits.
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	95 - 110
Vinification:	Direct pressing and fermentation in stainless steel
Ageing:	6 months stainless steel
Alc.:	12 %
Serving suggestions:	Ideal with introductory dishes, fishes, white meats and cheeses not very aged
Serving Temperature:	8 - 10 C° (46 - 50 F)
Totale acidity:	5,8 g/l
Sugars:	<2 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 r.l.
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)

