

Naturae

FRANCIACORTA

EDIZIONE 2022

Un Franciacorta il cui sorso è teso, animato da decisa sapidità e vivace freschezza. La nota balsamica è generata dal bosco che circonda il vigneto.

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:	2022
Uve:	Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Altezza vigneti:	da 260 m slm
Vigneti di origine:	Gremonì
Tipologia di terreno:	Morena antica integrata da depositi fluviali e torrentizi, con una parte argillosa.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero di ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	85 - 90
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione:	10 mesi in barrique di primo e secondo passaggio
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	da 30 a 40 mesi
Alc.:	12%
Abbinamenti:	Ideale con frutti di mare e sushi
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Numero di casse (9 lt):	1658
Acidità totale:	7.7 g/l
Zuccheri:	< 1 g/l
So2 totale:	69 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)



Naturae

FRANCIACORTA

EDIZIONE 2022

The palate is taut and energetic, defined by saline tension and lively freshness, with subtle balsamic notes from the surrounding woodland.

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:	2022
Grapes:	Chardonnay 60%, Pinot noir 40%
Altitude:	260 m a.s.l.
Vineyards:	Gremoni
Type of ground:	An ancient moraine enriched by fluvial and torrential deposits, with a clay component
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	85 - 90
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	10 months in new and second passage barrique
Refinement in bottle on the yeasts:	30 - 40 months
Alc.:	12%
Serving suggestions:	Ideal with shellfishes and sushi
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Number of cases:	1658
Total acidity:	7.7 g/l
Sugars:	<1 g/l
Total So2:	69 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)

