

Rosé

FRANCIACORTA

Extra Brut

EDIZIONE 2022

La sua sinfonia olfattiva e gustativa, tra loro in equilibrio, ricorda frutti di bosco, melograno e pesco, note fresche e speziate.

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:	Pinot nero 96%, Chardonnay 4%
Altezza Vigneti:	200 - 360 m slm
Vigneti di origine:	Pian delle Viti, Polzina, Roncaglia
Tipologia di terreno:	Pian delle Viti è un altipiano di antica origine marina, più tardi lambito dal ghiacciaio proveniente dalla Valle Camonica. Il terreno è rosso per la componente di ferro molto elevata. Morene sottili e profonde dalle altre vigne.
Sistema di allevamento:	Guyot
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:	Da 30 a 40 mesi, si veda in retroetichetta date di tiraggio e sboccatura
Alc.:	12%
Abbinamenti:	Ideale con primi piatti, pesci al forno, carni bianche, formaggi e salumi.
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Numero di casse prodotte (9 lt):	2.535
Acidità totale:	7.5 g/l
Zuccheri:	2.2 g/l
So2 totale:	67 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)



Rosé

FRANCIACORTA

Extra Brut
EDIZIONE 2022

Balanced and expressive, it evokes wild berries, pomegranate, peach flower and delicate spice.

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:	Pinot nero 96%, Chardonnay 4%
Altitude:	200 - 360 m a.s.l.
Vineyards:	Pian delle Viti, Polzina, Roncaglia
Type of ground:	Pian delle Viti is a plateau rested on the final outcrops of the Prealps, of ancient marine origin and later shaped by glaciers descending from the Camonica Valley. The soil's distinctive red hue comes from its rich iron content. Fine and deep moraine in the other vineyards.
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, check on the label bottling and degorgement dates
Alc.:	12%
Serving suggestions:	Ideal with main courses, baked fish, white meats, cheeses and salami
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Number of cases:	2535
Total acidity:	7.5 g/l
Sugars:	2.2 g/l
Total So2:	67 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)

