Curtefranca
Rosso DOC

Nasce da diversi vitigni che si completano e si esaltano a vicenda; il Merlot stempera l'aggressività e la struttura del Cabernet Sauvignon, mentre il Cabernet Franc apporta profumi erbacei ed eterei. Un vino che cerca di mantenere le abitudini enogastronomiche locali di un tempo, non troppo lontano, in cui le uve rosse primeggiavano in Franciacorta.

Annata:	2023
Uve:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Altezza Vigneti:	200 - 220 mslm
Vigneti di origine:	Boschette, Santella, Quadri, Simonini, Dossello
Tipologia di terreno:	Parte su depositi morenici di età antica, ricchi di scheletro e molto profondi, coperti da depositi eolici fini; parte di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale.
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Numero di ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	80
Vinificazione:	Macerazione su bucce per 12/15 giorni con delastage e rimontaggi
Maturazione:	22 mesi in vasche inox/barrique
Affinamento:	2 mesi
Alc.:	13,5%
Abbinamenti:	Ottimo con primi al ragu, carni rosse, salumi e formaggi
Temperatura di servizio:	16 - 18°C
Acidità totale:	5.6 g/l
Zuccheri:	<1 g/l
So2 totale:	66 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'equlibrio 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)

Curtefranca
Rosso DOC

This wine is a blend of grapes that complement each other. The Merlot tempers the aggressiveness and structure of the Cabernet Sauvignon and the Cabernet Franc delivers ethereal herbaceous aromas. This wine is meant to express the local traditions of another era, not too long ago, when red grapes were favored by Franciacorta growers.

Vintage:	2023
Grapes:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Altitude:	200 - 220 m.a.s.l.
Vineyards:	Boschette, Santella, Quadri, Simonini, Dossello
Type of ground:	Older moraine level rich in fossils and very deep, covered with fine Aeolian deposits; more recent moraine level composed of glacial river deposits.
Training system:	Spurred cordon
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	80
Vinification:	Maceration on the skins for 12/15 days with delastage and pumping over.
Ageing:	22 months stainless steel/barrels
Refinement:	2 months
Alc.:	13,5%
Serving suggestions:	Red meat, salami and cheeses.
Serving Temperature:	16 - 18 ° C (60°-64° Fahrenheit)
Total acidity:	5.6 g/l
Sugars:	<1 g/l
Total So2:	66 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)