San Carlo

Sebino IGT

Il nome deriva da un'umile chiesetta dedicata a San Carlo Borromeo che in passato sincronizzava il tempo della terra, degli uomini e dei loro riti sacri. Un luogo appartato ma speciale, ricco di storia, emblema della bellezza della semplicità. Il San Carlo nasce per celebrare quel mondo autentico e tutti i luoghi che sono cultura e memoria.

Annata:	2021
Uve:	Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc 20%
Altezza Vigneti:	da 200 a 350 mslm
Vigneti di origine:	San Carlo, Boschette
Tipologia di terreno:	Parte su rilievo montuoso con substrato roccioso e deposizione fine e calcarea, soprattutto in profondità; 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 - 85
Vinificazione:	Macerazione su bucce per 15/20 giorni con delastage e rimontaggi
Maturazione:	20 mesi in barrique
Affinamento:	3 mesi
Alc.:	14%
Abbinamenti:	Ideale con salumi, carni rosse, selvaggina e formaggi.
Temperatura di servizio:	16 - 18°C
Acidità totale:	5.3 g/l
Zuccheri:	< 1 g/l
So2 totale:	95 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)

San Carlo

Sebino IGT

The name comes from an humble little church dedicated to San Carlo Borromeo still watches over the land, the people, and their acred rituals. It's an isolated but special place, rich in history, an emblem of the beauty of simplicity. San Carlo was created to celebrate this still untouched world and all the places that represent culture and memory.

Vintage:	2021
Grapes:	40% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
Altitude:	200 - 350 m.a.s.l.
Vineyards:	San Carlo, Boschette
Type of ground:	hillside soils with rocky substratum and fine, calcareous deposits, especially at greater depth; 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 - 85
Vinification:	Maceration in the skins for 15/20 days with delastage and pumping over.
Ageing:	20 months barrels
Refinement:	3 months
Alc.:	14%
Serving suggestions:	Ideal with salami, red meats, game and cheeses..
Serving Temperature:	16 - 18 ° C (60°-64° Fahrenheit)
Total acidity:	5.3 g/l
Sugars:	< 1 g/l
Total So2:	95 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)