

Brut Naturae

FRANCIACORTA

EDIZIONE 2013

Rigoroso, franco, dalla fitta sapidità, importante struttura e buona impalcatura acida. Parte delle uve proviene dal vigneto più elevato, Pian delle Viti, denominato nel Medioevo la Valle Sospesa. Il terreno calcareo conferisce una piacevole nota salmastra. Il Franciacorta mordace nel midollo.

Annata:	2013
Uve:	Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione:	6 mesi in vasche inox e barrique
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	30 - 40 mesi
Alc.:	12%
Residuo zuccherino:	< 3 g/l
Abbinamenti:	Ideale con frutti di mare e sushi
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Vigneti di origine:	Pian delle Viti, Ciosèt, Roccolo, Clogna, Carabioli, Troso, Dosso, Ronchi, Prada, Gallo
Tipologia del terreno:	Parte su rilievo montuoso con substrato roccioso e deposizione fine e calcarea, soprattutto in profondità; parte di origine morenica recente frammista a deposizione fluvio-glaciale.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	85 - 90
Numero di casse (9 lt):	1645

Secondo le norme di etichettatura dei prodotti biologici, questo vino riporta sulla bottiglia la dicitura “vino biologico”. E’ frutto, come gli altri vini Barone Pizzini, della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire una qualità superiore del vino, preservando intatte le caratteristiche che la natura sa donare all’uva. Tutti i vigneti Barone Pizzini, in Franciacorta, in Toscana (Poderi di Ghiaccioforte) e nelle Marche (Pievalta) sono certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870



Brut Naturae

FRANCIACORTA

EDIZIONE 2013

Strenge, frank, aus dem dichten
Geschmack, Struktur und wichtige
gute Säuregerüst.
Ein Teil der Trauben stammen aus
den Weinberg höher, Pian delle
Viti, die im Mittelalter genannt
Hänge Tal. Die Kalkboden
gibt eine angenehme Note Brack.
Die Franciacorta beißt in den
Knochen.

Jahrgang:	2013
Rebsorten:	60% Chardonnay, 40% Pinot noir
Vinifikation:	Sanfte Pressung, Fermentation im Edelstahltank mit Temperaturkontrolle
Ausbau:	6 Monate im Edelstahltank und barrique
Flaschenverfeinerung sur lies:	30 - 40 Monate
Alc.:	12%
Restzucker:	< 3 g/l
Verbindungen:	Ideal mit Meeresfrüchten und Sushi
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungsweinberg:	Pian delle Viti, Ciosèt, Roccolo, Clogna, Carabioli, Troso, Dosso, Ronchi, Prada, Gallo.
Bodentypologie:	Moränengestein
Erziehungssystem:	Guyot
Stockdichte pro Hektar:	5.000 - 6.250
Pro Hektar-Ertrag:	8,5-9 Tonnen
Zahal der Schachteln:	1645

Nach den für Bioprodukte gültigen Regein kann dieser Wein ab diesem Jahr im Etikett den Vermerk "agricoltura biologica" (aus biologischem Anbau) führen und entspricht, wie alle anderen Barone Pizzini - Weine, der gezielten Wahl von Arbeitsmethoden im Fed und im Keller, die durch die intakte Bewahrung der einer unbelasteten Natur innewohnenden Charakteristiken für gehobene Weinqualität garantieren. Alle Weinberge von Barone Pizzini - in der Franciacorta, in der Toskana (Poderi di Ghiaccioforte) und in Marken (Pievalta) - sind nach den Normen für biologischen Weinbau zertifiziert.

Brut Naturae

FRANCIACORTA

EDIZIONE 2013

Rigorous, earnest and with dense
flavor, rich structure and healthy
acidity. Part of the grapes comes
from a higher-elevation vineyard,
Pian delle Viti, which was called
Valle Sospesa or "Suspended
Valley" in the Middle Ages. Its
limestone-rich soil gives the
wine a delicious mineral note. Its
sparkle is Franciacorta in its purest
expression.

Vintage:	2013
Grapes:	Chardonnay 60%, Pinot noir 40%
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	6 months stainless steel and barrique
Refinement in bottle on the yeasts:	30 - 40 months
Alc.:	12%
Serving suggestions:	Ideal with shellfishes and sushi
Residual suger:	< 3 g/l
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Vineyards:	Pian delle Viti, Cioset, Roccolo, Clogna, Carabioli, Troso, Dosso, Ronchi, Ronchi, Prada, Gallo.
Type of ground:	Hillside soils with rocky substrata with fine calcareous deposits, especially at greater depths; also with some glacial river depo- sits
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	85 - 90

According to labelling laws covering organically grown products, on this wine can carry the words " organic wine". Like all Barone Pizzini wines , this is the result of choosing working methods , from vi-
neyards to cellar, that are aimed at guaranteeing superior wine quality and keeping intact all the characte-
ristics that uncontaminated nature can give grapes. All Barone Pizzini vineyards in Franciacorta , Tuscany
(Poderi di Ghiaccioforte) and in the Marches (Pievalta) are certified as complying with organic-growing regulations.