

Polzina Curtefranca DOC

Lo Chardonnay in purezza in versione ferma. Giovane, fresco, carezzevole ma con un'ossatura importante grazie alla ricchezza dei suoli da cui provengono le sue uve.

Annata:	2016
Uve:	Chardonnay
Vinificazione:	Pressatura diretta e fermentazione inox
Maturazione:	6 mesi in vasche inox
Alc.:	12%
Abbinamenti:	Ideale con primi piatti, pesci, carni bianche e formaggi non troppo stagionati.
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Vigneti di origine:	Dosso, Troso, Prada
Tipologia del terreno:	Di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	95 - 110

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 una natura incontaminata sa donare all'uva. Tutti i vigneti Barone Pizzini, in Franciaorta, in Toscana (Poderi di Ghiaccioforte) e nelle Marche (Pievalta) sono certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870



Polzina

Curtefranca DOC

Die Chardonnay -Version
stoppt. Jung, frisch und
streichelte sie mit einem
Skelett
aufgrund der Reichtum des
Bodens wichtig aus dem die
Trauben.

Jahrgang:	2016
Rebsorten:	Chardonnay
Vinifikation:	Direkte Pressung, Fermentation im Stahl- tank
Ausbau:	6 Monate im Edelstahltank
Alc.:	12%
Verbindungen:	Ausgezeichnet als Aperitif, fisch, begleiter Zwischengerichten, helles Fleisch und Käse
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungsweinberg:	Dosso, Troso, Prada
Bodentypologie:	Moränengestein
Erziehungssystem:	Guyot
Stockdichte pro Hektar:	5.000 - 6.250
Pro Hektar-Ertrag:	9,5 - 11 Tonnen

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 Wein-
tät garantieren. Alle Weinberge von Barone Pizzini - in der Franciacorta, in der Toskana (Pode-
ri di Ghiaccioforte) und in Marken (Pievalta) - sind nach den Normen für biologischen Weinbau zertifiziert.

Polzina

Curtefranca DOC

A still expression of
Chardonnay. Young, fresh,
and approachable with
marked structure
thanks to the richness of the
soil where its grapes
are grown.

Vintage:	2016
Grapes:	Chardonnay
Vinification:	Direct pressing and fermentation in stainless steel and barrique.
Ageing:	6 months stainless steel
Alc.:	12%
Serving suggestions:	Ideal with introductory dishes, fishes, whi- te meats and cheeses not very aged.
Serving Temperature:	8 - 10 C° (46 - 50 F)
Vineyards:	Dosso, Troso, Prada
Type of ground:	Moraine soil with glacial river deposits.
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	95 - 110

According to labelling laws covering organically grown products, on this wine can carry the words “ or-
ganic 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.