

## Marche Igt Rosso



Montepulciano in purezza prodotto da una parcella di 1,5 h situata al centro della vigna di Maiolati Spontini. Un puntino rosso tra le vigne di Verdicchio. Un vino agile, caratterizzato da una beva fresca, minerale con un tannino gradevole

Significa “macerazione” in quanto questo rosso viene vinificato in rosso con una macerazione sulle bucce.

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Annata:                      | 2014  |
| Uve:                         | Montepulciano 100%                            |
| Vinificazione:               | 14 giorni di macerazione                      |
| Maturazione:                 | 7 mesi in vasche inox                         |
| Affinamento:                 | 2 mesi  |
| Vol.:                        | 13%   |
| Abbinamenti:                 | Carni, salumi e formaggi                      |
| Temperatura di servizio:     | 16 - 17 °C                                    |
| Vigneti di origine:          | Pievalta loc. Monteschivo a Maiolati Spontini |
| Tipologia del terreno:       | Argillo-calcareo                              |
| Sistema di allevamento:      | Guyot   |
| Numero ceppi per ettaro:     | 5.400   |
| Resa per ettaro in quintali: | 40  |

Secondo le norme di etichettatura dei prodotti biologici, questo vino può riportare 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 Franciacorta, in Toscana (Poderi di Ghiaccioforte) e nelle Marche (Pievalta), sono certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica.



**BARONE PIZZINI**

# Marche Igt Rosso

|                    |  |
|--------------------|--|
| Jahrgang:          | 2014   |
| Rebsorten:         | 100% Montepulciano                               |
| Vinifizierung:     | 14 Tage Mazeration                               |
| Ausbau:            | 7 Monate in Edelstahltanks                       |
| Verfeinerung:      | 2 Monate   |
| Alc.:              | 13%%   |
| Verbindungen:      | Fleisch, Wurst und Käse                          |
| Trinktemperatur:   | 16 - 17 °C                                       |
| Ursprungsweinberg: | Pievalta, Lok. Monteschiavo in Maiolati Spontini |
| Bodentypologie:    | Kalkige Tonerden                                 |
| Erziehungssystem:  | Guyot  |
| Stöcke pro Hektar: | 5.400  |
| Hektarerträge      | 4 t  |

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.

# Marche Igt Rosso

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Vintage:                            | 2014  |
| Grapes:                             | Montepulciano 100%                            |
| Vinification:                       | 14 days maceration                            |
| Ageing:                             | 7 months in stainless steelt                  |
| Refinement:                         | 2 month                                       |
| Alc.:                               | 13%   |
| Serving suggestions:                | meats, salami and cheese                      |
| Serving Temperature:                | 16° - 17° C                                   |
| Vineyards:                          | Pievalta at Monteschiavo in Maiolati Spontini |
| Type of ground:                     | Clay and limestone                            |
| Training system:                    | Guyot   |
| Number of plants per hectare:       | 5.400   |
| Production per hectare in quintals: | 40  |

According to labelling laws covering organically grown products, on this wine can carry the words " biological agriculture". Like all Barone Pizzini wines , this is the result of choosing working methods , from vineyards to cellar, that are aimed at guaranteeing superior wine quality and keeping intact all the characteristics 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.