

Morellino di Scansano

DOCG


PODERI di
GHIACCIOFORTE
MAREMMA



Il Granduca di Toscana battezzò "morellino" il suo vitigno che dava vita ad un'uva colore nero. Il nome deriva dal mantello scuro, "morello", della razza di cavalli maremmani che un tempo erano impiegati per trainare le carrozze. Le uve del Sangiovese, che dalle parti di Scansano si chiamano appunto "morellino", sono l'anima di un vino che rende fama internazionale a questo territorio.

Annata:	2016
Uve:	Sangiovese
Vinificazione:	Macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	9 mesi in acciaio e barrique
Affinamento:	3 mesi
Vol.:	13,5%
Abbinamenti:	Salumi, primi piatti tipici toscani, secondi piatti a base di carne, formaggi di media e buona stagionatura
Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Tipologia del terreno:	Calcareao argilloso
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Numero ceppi per ettaro:	5.000
Resa per ettaro in quintali:	70

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.




1870
BARONE PIZZINI



Morellino di Scansano

DOCG

Jahrgang:	2016
Rebsorten:	Sangiovese
Vinifizierung:	Maischegärung im temperaturgeregelten Rotofermenter
Ausbau:	Edelstahl und Barriques
Verfeinerung:	3 Monate
Alc.:	13,5%
Verbindungen:	Wurstwaren und Käse, geschmacksintensive Zwischengerichte
Trinktemperatur:	16 - 18 °C
Bodentypologie:	Auf lehmig tendierende, mittellockere Textur
Erziehungssystem:	Kordon - Zapfenschnitt
Stöcke pro Hektar:	5.000
Hektarerträge:	7 t

Nach den für Bioprodukte gültigen Regelein 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 Feld 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.

Morellino di Scansano

DOCG

Vintage:	2016
Grapes:	Sangiovese
Vinification:	Maceration and fermentation in temperature controlled stainless steel tanks
Ageing:	Stainless steel vats and barriques
Refinement:	3 months
Alc.:	13,5%
Serving suggestions:	Salami and cheeses, savoury main courses
Serving Temperature:	16 - 18 °C (61° - 64° Fahrenheit)
Type of ground:	Calcareus clay with good frame
Training system:	Spurred cordon
Number of plants per hectare:	5.000
Production per hectare in quintals:	70

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.