

Rosso dei Poderi Toscana Rosso IGT

Da Uve Sangiovese un vino
morbido e di stoffa,
da abbinare a taglieri di
salumi e formaggi, ideale con i
primi saporiti della tradizione
toscana.



La razza maremmana, forte, resistente alle malattie e dotata di grande adattabilità anche ad ambienti difficili, contraddistingue da secoli la Maremma e si lega all'immagine dei butteri (dal latino boum ductur, che significa conduttore di buoi), i mandriani simbolo di queste terre, custodi di segreti di un mestiere antico e di una tradizione che grazie a loro sopravvive ancora.

Annata:	2016
Uve:	Sangiovese
Vinificazione:	Macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	9 mesi in acciaio
Affinamento:	2 mesi
Vol.:	14%
Abbinamenti:	Salumi e formaggi di media stagionatura, primi piatti tipici della Maremma.
Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Vigneti di origine:	Poggio, Valle, Pian el Dado.
Tipologia del terreno:	Argilloso Calcareo.
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Numero ceppi per ettaro:	5.400
Resa per ettaro in quintali:	80

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



Rosso dei Poderi Toscana IGT

Dieser Wein wird aus Sangiovese - Reben gewonnen, ein weicher, stoffiger Wein, begleitet Wurstwaren und Käse. Ideale Liason mit den geschmacksintensiven Pirmi der toskanischen Tradition.

Jahrgang:	2016
Rebsorten:	Sangiovese
Vinifizierung:	Maischegärung im temperaturgeregelten Rotofermenter
Ausbau:	9 Monate Edelstahl
Verfeinerung:	2 Monate
Alc.:	14%
Verbindungen:	Wurstwaren und Käse, geschmacksintensive Zwischengerichte
Trinktemperatur:	16 - 18 °C
Ursprungsweinberg:	Poggio, Valle, Pian del Dado
Bodentypologie:	Auf lehmig tendierende, mittellockere Textur
Erziehungssystem:	Kordon - Zapfenschnitt
Stöcke pro Hektar:	5.400
Hektarerträge:	8 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 Toscana (Poderi di Ghiaccioforte) und in Marken (Pievalta) - sind nach den Normen für biologischen Weinbau zertifiziert.

Rosso dei Poderi Toscana IGT

Vintage:	2016
Grapes:	Sangiovese
Vinification:	Fermentation in a temperature controlled rotation macerator
Ageing:	9 months in stainless steel vats
Refinement:	2 months
Alc.:	14%
Serving suggestions:	Salami and cheeses, savoury main courses
Serving Temperature:	16 - 18 °C (61° - 64° Fahrenheit)
Vineyards:	Poggio, Valle, Pian del Dado
Type of ground:	Calcareus clay with good frame
Training system:	Spurred cordon
Number of plants per hectare:	5.400
Production per hectare in quintals:	80

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 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.