

Brut Naturae

FRANCIACORTA

EDIZIONE 2018

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, in buona parte di origine marina, lambito solo in parte dal ghiacciaio.

Il terreno calcareo conferisce una piacevole nota speziata. Il Franciacorta mordace nel midollo.

Ogni Edizione è il risultato di un'annata unica ed irripetibile, espressione del carattere e del temperamento di stagioni che mai si manifesteranno nello stesso modo.

Annata:	2018
Uve:	Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Altezza vigneti:	da 240 a 350 m slm
Vigneti di origine:	Pian delle Viti, Clogna, Carabioli, Gremoni
Tipologia di terreno:	Parte su rilievo montuoso con substrato roccioso e deposizione fine e calcarea, soprattutto in profondità, parte di origine morenica recente frammissa a deposizione fluvio-glaciale.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero di ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	85 - 90
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione:	10 mesi in vasche inox 70% e barrique esauste 30%
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	30 - 40 mesi
Alc.:	12%
Abbinamenti:	Ideale con frutti di mare e sushi
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Numero di casse (9 lt):	1646
Acidità totale:	9,1 g/l
Zuccheri:	1 g/l
So2 totale:	53 mg/l

Questo è un "vino biologico", frutto della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire la rappresentazione massima del territorio. In vigna si usano solo sostanze di origine naturale. Inoltre si incoraggia la Biodiversità per consentire l'equilibrio tra ogni forma di vita, vegetale e animale.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

Barone Pizzini Soc. Agricola p.a.
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)



Brut Naturae

FRANCIACORTA

EDIZIONE 2018

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, mostly of marine origin, only marginally touched by the glacier.

Its limestone-rich soil gives the wine a delicious mineral note. Its sparkle is Franciacorta in its purest

Each Edition is the result of a unique and unrepeatably vintage, an expression of the character and temperament of seasons that will never manifest themselves in the same way.

Vintage:	2018
Grapes:	Chardonnay 60%, Pinot noir 40%
Altitude:	240 - 350 m a.s.l.
Vineyards:	Pian delle Viti, Clogna, Carabioli, Gremoni
Type of ground:	Hill side soils with rocky substrata with fine calcareous deposits, especially at greater depths; also with some glacial river deposits.
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	85 - 90
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	10 months stainless steel 70% and exhausted barrique 30%
Refinement in bottle on the yeasts:	30 - 40 months
Alc.:	12%
Serving suggestions:	Ideal with shellfishes and sushi
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Number of cases:	1646
Total acidity:	9,1 g/l
Sugars:	1 g/l
Total So2:	53 mg/l

This is an “organic wine”, the result of the choice towards processing methods, in the countryside and in the cellar, aimed at guaranteeing the maximum representation of the territory. In the vineyard only substances of natural origin are used. Biodiversity is also encouraged to allow for a balance between all forms of life, plant and animal.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

Barone Pizzini Soc. Agricola p.a.
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)

