

Tesi 1

VSQ
Extra Brut Metodo
Tradizionale

Il colore è giallo paglierino, al naso note floreali di calla, biancospino, cuoio biondo. In bocca limone e pompelmo giallo, ricche sapidità e mineralità, la persistenza è lunga.

Dallo studio di un antico vitigno bresciano: l'Erbamat, già citato nel '500 da Agostino Gallo.

Ogni Tesi è unica e non sarà ripetuta.

Annata: N. V. (Base 2012)

Uve: Erbammat 60%, Pinot nero 20%, Chardonnay 20%

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata

Maturazione: 6 mesi in vasche inox e barrique 2° passaggio

Affinamento in bottiglia sui lieviti: Almeno 60 mesi

Alc.: 12%

Abbinamenti: Pasta al sugo di pesce o verdure, pesci al forno, carni bianche.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Vigneti di origine: Prada a Corte Franca, Pian delle Viti, Roncaglia

Tipologia del terreno: Generalmente di origine morenica recente frammista a deposizione fluvio-glaciale e fluvio-lacustre con abbondante scheletro ghiaioso permeabile anche in profondità.

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 5.000 - 6.250

Resa per ettaro in quintali: 90 - 95

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 Franciacorta, in Toscana (Podere di Ghiaccioforte) e nelle Marche (Pievalta) sono certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870



Tesi 1

VSQ Extra Brut Metodo Tradizionale

Die Farbe ist strohgelb mit floralen Noten von Calla, Weißdorn und hellem Leder in der Nase. Im Mund Zitrone und gelbe Grapefruit, reich an Geschmack und Mineralität, die Ausdauer ist lang.

Jahrgang:	O.A.
Rebsorten:	Erbamat 60%, Pinot nero 20%, Chardonnay 20%
Vinifikation:	Sanfte Pressung, Fermentation im Edeltank mit Temperaturkontrolle
Ausbau:	6 Monate im Edeltank und Barriques
Flaschenverfeinerung sur lies:	mindestens 60 Monate
Alc.:	12%
Verbindungen:	Pasta mit Fisch oder Gemüsesauce, gebackener Fisch, weißes Fleisch.
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungswineberg:	Prada in Corte Franca, Pian delle Viti, Roncaglia
Bodentypologie:	Moränengestein
Erziehungssystem:	Guyot
Stockdichte pro Hektar:	5.000 - 6.250
Pro Hektar-Ertrag:	9 - 9,5 Tonnen

Nach den für Bioprodukte gültigen Regeln 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 (Podere di Ghiaccioforte) und in Marken (Pievalta) - sind nach den Normen für biologischen Weinbau zertifiziert.

Tesi 1

VSQ Extra Brut Metodo Tradizionale

The color is straw-yellow with floral notes of calla, hawthorn and blond leather on the nose.

In the mouth lemon and yellow grapefruit, rich sapidity and minerality, the persistence is long.

Vintage:	NV (2012)
Grapes:	Erbamat 60%, Pinot Nero 20%, Chardonnay 20%
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	6 months stainless steel and barriques
Refinement in bottle on the yeasts:	At least 60 months
Alc.:	12%
Serving suggestions:	Pasta with fish or vegetable sauce, baked fish, white meat.
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Vineyards:	Prada in Corte Franca, Pian delle Viti, Roncaglia.
Type of ground:	Generally of recent moraine origin, from glacial river and lake deposits with abundant, deep and permeable gravel structure.
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	90 - 95

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 (Podere di Ghiaccioforte) and in the Marches (Pievalta) are certified as complying with organic-growing regulations.