

San Carlo Sebino IGT

Le uve provengono dall'omonima zona dove la viticoltura è documentata sin dal Quattrocento e dove un'umile chiesetta dedicata a San Carlo Borromeo sincronizzava il tempo della terra, degli uomini e dei loro riti sacri. Un luogo appartato ma speciale, ricco di storia, emblema della bellezza della semplicità. Il San Carlo nasce per celebrare quel mondo autentico e tutti i luoghi che sono cultura e memoria.

Annata:	2017
Uve:	Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 20%
Vinificazione:	Macerazione sulle bucce per 15/20 giorni con delastage e rimontaggi
Maturazione:	18 mesi in barrique
Affinamento:	3 mesi
Alc.:	13,5%
Abbinamenti:	Ideale con salumi, carni rosse, selvaggina e formaggi.
Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Vigneti di origine:	San Carlo, Pian delle Viti.
Tipologia del terreno:	parte su rilievo montuoso con substrato roccioso e deposizione fine e calcarea, soprattutto in profondità; parte di origine morenica recente frammentata a deposizione fluvio glaciale..
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Numero ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	80 - 85

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 (Poderi di Ghiaccioforte) e nelle Marche (Pievalta) sono certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870



San Carlo

Sebino IGT

Die Trauben stammen aus diesem Teil den Weinbau seit dem fünfzehnten Jahrhundert dokumentiert und wo eine bescheidene Kirche gewidmet San Carlo Borromeo synchronisierte Zeit der Welt, den Menschen und ihrer heiligen Riten. Ein abgelegener Ort, aber spezielle, reich Geschichte, Emblem der Schönheit des Einfachen. Der San Carlo wurde geschaffen, um das zu feiern authentische Welt und all die Orte, die Kultur und Erinnerung sind.

Jahrgang:	2017
Rebsorten:	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc
Vinifikation:	Mazeration auf der Haut für 15/20 Tage mit Delestage und Umpumpen
Ausbau:	18 Monate in der Barrique
Verfeinerung:	3 Monate
Alc.:	13,5%
Verbindungen:	Ideal zu Wurstwaren, rotem Fleisch, Wild und Käse
Trinktemperatur:	16 - 18 °C
Ursprungsweinberg:	San Carlo, Pian delle Viti.
Bodentypologie:	Moränengestein
Erziehungssystem:	Kordon - Zapfen
Stockdichte pro Hektar:	5.000 - 6.250
Pro Hektar-Ertrag:	8 - 8,5 Tonnen

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.

San Carlo

Sebino IGT

The grapes for this wine come from the San Carlo area, where viticultural records stretch back to the 1400s and where the humble little church dedicated to San Carlo Borromeo still watches over the land, the people, and their sacred rituals. It's an isolated but special place, rich in history, an emblem of the beauty of simplicity. San Carlo was created to celebrate this still untouched world and all the places that represent culture and memory.

Vintage:	2017
Grapes:	Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 20%
Vinification:	Maceration on the skins for 15/20 days with delestage and pumping over
Ageing:	18 months in barrique
Refinement:	3 months
Alc.:	13,5%
Serving suggestions:	Ideal with salami, red meats, game and cheeses..
Serving Temperature:	16 - 18° C (61°-64° Fahrenheit)
Vineyards:	San Carlo, Pian delle Viti.
Type of ground:	hillside soils with rocky substratum and fine, calcareous deposits, especially at greater depth; more recent moraine level composed of glacial river deposits.
Training system:	Spurred cordon
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	80 - 85

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.