

**Rosé**  
**FRANCIACORTA**  
**Extra Brut**  
**EDIZIONE 2016**

Il sensuale e georgico Pinot nero, dei nostri vigneti ghermiti dai boschi, trasfonde nel bicchiere note di sottobosco come ribes e cassis, oltre a sentori di amarene. Di persistente armonia, scandito da una densa trama intessuta in un buon vigore acido.

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.

<b>Annata:</b>	2016
<b>Uve:</b>	Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
<b>Altezza Vigneti:</b>	da 200 a 350 mslm
<b>Vigneti di origine:</b>	Santella, Roncaglia, Pian delle Viti, Gremoni
<b>Tipologia di terreno:</b>	Fluvioglaciale e morenico, generalmente profondo con substrato ghiaioso e ciottoloso drenante.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Numero di ceppi per ettaro:</b>	5.000 - 6.250
<b>Resa per ettaro in quintali:</b>	90 - 95
<b>Vinificazione:</b>	Pressatura soffice, macerazione a freddo degli acini interi, fermentazione in vasca inox termocondizionata.
<b>Maturazione:</b>	10 mesi in vasche inox 70% e barrique esauste 30%
<b>Affinamento in bottiglia sui lieviti:</b>	30 - 40 mesi
<b>Alc.:</b>	12%
<b>Zuccheri aggiunti:</b>	< 3 g/l
<b>Abbinamenti:</b>	Ideale con primi piatti, pesci, carni bianche, formaggi e salumi.
<b>Temperatura di servizio:</b>	8 - 10 °C
<b>Numero di casse prodotte (9 lt):</b>	3.600

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)



# Rosé

## FRANCIACORTA

Extra Brut

EDIZIONE 2016

Made from grapes grown in vineyards that lie on the edge of the woods, this sensual and idyllic expression of Pinot Noir is transformed into notes of underbrush, currant, and blueberry together with hints of black cherry in the glass. The structure and balance of this wine are interwoven in a lingering tension between its rich flavor and acidity.

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

Vintage:	2016
Grapes:	Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Altitude:	200 - 350 m a.s.l.
Vineyards:	Santella, Roncaglia Pian dele Viti, Gremoni
Type of ground:	Glacial river deposits and moraine, generally deep soils with well-draining gravel and pebbles.
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	90 - 95
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%
Added sugar:	< 3g/l
Serving suggestions:	Ideal with main courses, fish, white meats, cheeses and salami
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Number of cases:	3600

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)

