

Marche Igt Rosso



Montepulciano in purezza prodotto da una parcella di 1,5 h situata al centro della vigna di Maiolati Spontini. Un puntino rosso tra le vigne di Verdicchio. Un vino agile, caratterizzato da una beva fresca, minerale con un tannino gradevole

Significa "macerazione" in quanto questo rosso viene vinificato in rosso con una macerazione sulle bucce.

Annata:	2016
Uve:	Montepulciano 100%
Vinificazione:	ad acino intero con permanenza sulle bucce e delastage quotidiani
Maturazione:	18 mesi acciaio e 5% in barrique usate
Affinamento:	9 mesi
Vol.:	13,5%
Abbinamenti:	Carni, salumi e formaggi
Temperatura di servizio:	16 - 17 °C
Vigneti di origine:	Pievalta loc. Monteschiavo a Maiolati Spontini
Tipologia del terreno:	Argillo-calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot
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

Marche Igt Rosso

Jahrgang:	2016
Rebsorten:	100% Montepulciano
Vinifizierung:	14 Tage Mazeration
Ausbau:	18 Monate in Edeltank 5% in gebrauchten Barriques
Verfeinerung:	9 Monate
Alc.:	13,5%
Verbindungen:	Fleisch, Wurst und Käse
Trinktemperatur:	16 - 17 °C
Ursprungsweinberg:	Pievalta, Lok. Monteschiavo in Maiolati Spontini
Bodentypologie:	Kalkige Tonerden
Erziehungssystem:	Guyot
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 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 (Poderi di Ghiaccioforte) und in Marken (Pievalta) - sind nach den Normen für biologischen Weinbau zertifiziert.

Marche Igt Rosso

Vintage:	2016
Grapes:	Montepulciano 100%
Vinification:	whole berry on the skin and daily delastage
Ageing:	18 months in stainless steel tank and 5% in used barrique
Refinement:	9 months
Alc.:	13,5%
Serving suggestions:	meats, salami and cheese
Serving Temperature:	16° - 17° C
Vineyards:	Pievalta at Monteschiavo in Maiolati Spontini
Type of ground:	Clay and limestone
Training system:	Guyot
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 "biological agriculture". 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.