



Perluogo

Dosaggio Zero

Metodo Tradizionale

VSQ

Da uve Verdicchio di grande personalità. Profumi di erbe aromatiche, elicriso e mallo di mandorla per un gusto sapido e persistente. Dosaggio 0 dedicato ad Ugo, una delle persone che ha creduto fortemente in Pievalta e un omaggio alla Barone Pizzini ed alla sua storica tradizione spumantistica..

Annata:	n.v.
Uve:	Verdicchio
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata.
Maturazione:	6 mesi in vasche inox
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	12 - 24 mesi
Vol.:	12,5 %
Abbinamenti:	Ottimo come aperitivo, accompagna piatti di pesce e crostacei, carni delicate e formaggi non stagionati.
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Vigneti di origine:	Maiolati Spontini e San Paolo.
Tipologia del terreno:	Argillo calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	5300
Resa per ettaro in quintali:	90

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 rispettata 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



Perlugo
 Dosaggio Zero
 Metodo Tradizionale
 VSQ

Flaschenverfeinerung auf den Hefen:

Jahrgang:	O.A.
Rebsorten:	Verdicchio
Vinifizierung:	Sanfte Pressung, Fermentation im Edelstahltank mit Temperaturkontrolle.
Ausbau:	6 Monate in Edelstahltanks
Alc.:	12,5%
Verbindungen:	Edel als Aperitif , ideal zu Zwischengerichten, Fisch, hellem Fleisch und Käse
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungsweinberg:	Maiolati Spontini, San Paolo
Bodentypologie:	Kalkige Tonerden
Erziehungssystem:	Guyot
Stöcke pro Hektar:	5.300
Hektarerträge	9 t



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.

Perlugo
 Dosaggio Zero
 Metodo Tradizionale
 VSQ

Refinement in bottle on natural yeasts:

Vintage:	N.V.
Grapes:	Verdicchio
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	6 months in stainless steel
Alc.:	12,5%
Serving suggestions:	This wine matches all courses, from appetizers to white meats, fish, first courses and cheeses.
Serving Temperature:	8 - 10 °C (46° - 50° Fahrenheit)
Vineyards:	Maiolati Spontini, San Paolo
Type of ground:	Calcareus clay
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.300
Production per hectare in quintals:	9



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.



BARONE PIZZINI