

# DRINKS.

## Barone Pizzini Rosé Extra Brut Franciacorta DOCG 2016 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408223
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Lombardie
Embouteilleur	Barone Pizzini Soc. Agr. p.A, Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo, Italia
Marque	Barone Pizzini
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	>3 ans
Dégustation	Goût sec et herbacé avec une acidité pétillante, des fraises, des framboises, des agrumes, des pommes vertes et du sous-bois.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	Élaboré à partir de 70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Non
--------	-----

---

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

---

Millésime	2016
-----------	------

---

En accord avec	charcuterie, poissons & fruits de mer, fromages, viandes blanches
----------------	---

## Description

En 1998, la Maison Barone Pizzini s'est convertie à la viticulture biologique et a produit le premier vin de Franciacorta certifié biologique. La préservation de la biodiversité et la réduction des émissions de gaz à effet de serre sont d'une grande importance dans la culture des terres, où l'utilisation de produits chimiques est totalement bannie. L'aspect de la durabilité est également mis en œuvre dans la cave, que ce soit par le biais des énergies renouvelables, de l'utilisation de matériaux renouvelables ou du traitement des eaux usées. Le vin mousseux Rosé Extra Brut DOCG est à base des cépages Pinot Noir rouge et Chardonnay blanc, cultivés selon le système Guyot typique, sur des vignobles sélectionnés dans la région de Franciacorta. Le sol est constitué de dépôts fluvio-glaciaires et morainiques enrichis de galets. Les raisins biologiques sont récoltés à la main et pressés délicatement, s'ensuit la fermentation du moût dans des cuves en acier à température contrôlée. Le vieillissement, partiellement réalisé en barriques, dure six mois. Le vin mûrit ensuite sur lies fines en bouteilles, pendant 30 à 40 mois, après quoi le vin tranquille se transforme en vin pétillant. Étant donné que l'acide carbonique produit durant la fermentation ne peut pas s'échapper cette fois-ci, le Barone Pizzini Rosé est enrichi de fines bulles. Le vin mousseux développe tout son potentiel en combinaison avec du fromage, du salami, du poisson ou de la volaille.