



BARONE PIZZINI

FRANCIACORTA 1870



Territorio e metodo di produzione generano un vino la cui “mordacità” è testimoniata fin dal Sedicesimo secolo. DOCG dal 1995, il Franciacorta è oggi espressione di un territorio ricco di storia, cultura e vocazione enologica. Barone Pizzini è tra le più antiche cantine della Franciacorta. **Fondata nel 1870, è stata la prima a produrre Franciacorta da viticoltura biologica.**

“NIENTE IN NATURA È SANZA RAGIONE”

“*NOTHING IN NATURE IS WITHOUT REASON*”

Leonardo da Vinci

*As early as the sixteenth century, there are mentions of sparkling wine being produced in Franciacorta. A DOCG since 1995, Franciacorta is a land rich in history, culture, and winemaking tradition. Barone Pizzini is one of the oldest wineries in the appellation. **Founded in 1870, it was the first to produce Franciacorta wines using organically farmed grapes.***



I Pizzini, nobile famiglia di Rovereto, provincia dell'Impero asburgico vivace e colta, giunti in Franciacorta nei turbolenti anni '40, fondano l'Amministrazione agricola Pizzini. Il capostipite è il Barone Giulio Pizzini Piomarta Von Thurberg (1847-1911).

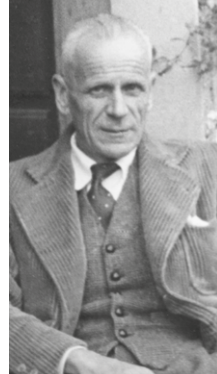
1870

The Pizzini, a noble family from Rovereto, a cosmopolitan province of the Austro-Hungarian Empire, arrives in Franciacorta during the turbulent 1840s. It founds Amministrazione Agricola Pizzini, an agricultural enterprise. Its patriarch is Baron Giulio Pizzini Piomarta Von Thurberg (1847-1911).

Il Barone Edoardo Pizzini Piomarta (1882-1966), al comando della Scuola Cavalleria di Pinerolo, disegna il "cavallino rampante" nello scambio epistolare con Francesco Baracca. (Da "Un'eredità Lombarda di Franca Pizzini, edizioni Gabriele Mazzotta).

DOPO IL 1910

Baron Edoardo Pizzini Piomarta (1882-1966), then commander of the Pinerolo Cavalry School, draws "the prancing horse" in a letter sent to Francesco Baracca. It would later become the symbol of Ferrari automobiles. (From Un'eredità Lombarda by Franca Pizzini, edited by Gabriele Mazzotta).



Edoardo Pizzini
Piomarta

Il Barone Edoardo Pizzini Piomarta fa costruire nel verde di Corte Franca il "Golf Club di Franciacorta".

1927

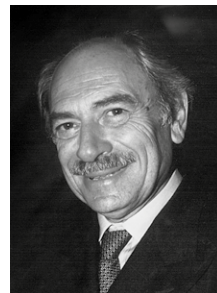
Baron Edoardo Pizzini Piomarta builds the Franciacorta Golf Club in the verdant setting of Corte Franca township.



Vengono coinvolti nella proprietà alcuni imprenditori. Si fondano le basi dell'attuale azienda agricola con l'intenzione di porre al centro dell'attenzione le persone, l'ambiente e il territorio.

1991

Some entrepreneurs get involved with the estate. They found the basis for the current winery. Their focus is the people behind the wines, the environment, and the appellation.



Viene avviata l'attività di sperimentazione della viticoltura biologica.

1998

The winery begins experimenting with organic grape-growing.



Inizia la certificazione biologica di tutti i vigneti.

2001

The process begins for the organic certification of the vineyards.

L'azienda estende oltre provincia le proprie attività vitivinicole: a Scansano in Toscana, Maremma e a Maiolati Spontini nelle Marche dei Castelli di Jesi.

2002

The winery begins investing in other appellations: in Scansano in Maremma and in Maiolati Spontini in Castelli di Jesi in the Marches.

Pierjacomino
Ghitti

Inaugurazione della nuova cantina costruita secondo importanti criteri di bioedilizia e progettata dall'architetto C. Gasparotti, socio fondatore.

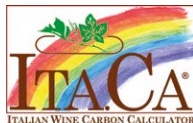
2007

The new bioarchitecture winery is opened, design by Arch. C. Gasparotti, founding partner.

Si aderisce al "Progetto Ita.Ca "finalizzato a controllare e ridurre gli effetti dei gas serra delle aziende vitivinicole. Barone Pizzini è la prima azienda certificata ISO 14064.

2011

The winery joins the Ita.Ca project. Its scope is that of reducing the winery group's greenhouse gas emissions. Barone Pizzini is the first company certified ISO 14064.



A Londra, l'International Wine Challenge proclama il Franciacorta Rosé 2008 miglior vino biologico al mondo.

2012

The International Wine Challenge calls the winery's Franciacorta Rosé 2008 the best organic wine in the world.



Ottiene l'attestato Biodiversity Friend, primo standard per la certificazione della biodiversità in agricoltura.

2015

The winery obtained Biodiversity Friend certificate, the first farming biodiversity certification.

Dopo dieci anni di studio, viene presentato Tesi per la valorizzazione di Erbamato, vitigno antico e autoctono

2018

After ten years of study, Tesi is born to rediscover an ancient native grape called Erbamato.



Ugo Colombo

Presidente della Barone Pizzini è Ugo Colombo, Silvano Brescianini è l'Amministratore Delegato, soci fondatori del nuovo corso.

OGGI - TODAY

Ugo Colombo serves as the president of Barone Pizzini, Silvano Brescianini is its CEO. Each of them was a founding partner in the winery group when it set out on its current path.



Silvano Brescianini



La viticoltura biologica è l'approdo naturale di un percorso volto alla rappresentazione massima del territorio. Per migliorare la sostenibilità di filiera e incoraggiare la biodiversità aderiamo al progetto Biopass (Biodiversità, Paesaggio, Ambiente, Suolo, Società).



“COLTIVARE IN BIOLOGICO COSTA FATICA E PIÙ ORE DI LAVORO MANUALE
MA SI PUÒ FARE E DAL 1998 IL FRUTTO DEL NOSTRO IMPEGNO SONO UVE BELLE E SANE.

UN VIGNETO BIOLOGICO È BRULCANTE DI VITA, CON RADICI FORTI CHE VANNO IN PROFONDITÀ
PER ESPRIMERE UN VERO LEGAME CON IL TERRITORIO. IL BIOLOGICO È IL MEZZO, IL FINE È LA QUALITÀ.”

“ORGANIC GRAPE-GROWING IS ARDUOUS AND REQUIRES MORE HOURS OF MANUAL LABOR. BUT IT CAN BE DONE.
SINCE 1998, THE FRUIT OF OUR COMMITMENT HAS BEEN HEALTHY, BEAUTIFUL GRAPES.

ORGANIC VINEYARDS TEEM WITH LIFE. THEIR ROBUST ROOTS DIG DEEP AND THEY EXPRESS A REAL CONNECTION
WITH THE LAND. ORGANIC FARMING IS THE MEANS BUT QUALITY IS THE END.”

Silvano Brescianini*

Organic winemaking is the natural culmination of a quest to achieve the greatest expression of terroir. We join Biopass (Biodiversity, landscape, environment, soil, society) to improve the sustainability of the supply chain and biodiversity in viticulture.

*Socio fondatore e Amministratore Delegato,
Founding Member and CEO



La cantina rappresenta la volontà di ridurre l'impatto ambientale e massimizzare il risparmio energetico. Le scelte architettoniche sono funzionali a garantire un ambiente ideale per produrre vini nel rispetto dell'ambiente. Per questo la struttura, interrata per due terzi e su una superficie di circa 5.600 mq, adotta strategie e soluzioni bioclimatiche. Pannelli fotovoltaici, sistema naturale di raffrescamento, utilizzo di pietra, legno e fitodepurazione delle acque sono solo alcuni degli accorgimenti utilizzati.

“UNA CANTINA È COME UN ALBERO. NE VEDIAMO SOLO UNA PARTE, IL RESTO È INTERNO ALLA TERRA, RADICATO, DOVE TROVIAMO LE RAGIONI DEL SUO ESSERE EDIFICIO, ARCHITETTURA. DA QUESTA SUA POSTURA NASCOSTA DERIVANO LA SUA ENERGIA, LA SUA FRESCHEZZA E LA SUA VIVACITÀ, CATTURATE ALLA TERRA E DONATE AL VINO.”

“A WINERY IS A LITTLE BIT LIKE A TREE. WE ONLY SEE A PART OF IT. THE REST IS IN ITS ROOTS UNDERGROUND. THAT'S WHERE WE FIND ITS REASONS FOR BEING A BUILDING. AND IT'S THIS HIDDEN POSTURE THAT GIVES THE ARCHITECTURE ITS ENERGY, ITS COOL TEMPERATURE, AND ITS VIVACITY IT CAPTURES THEM FROM THE EARTH AND GIVES THEM TO THE WINE.”

Claudio Gasparotti*

The winery represents a will to reduce environmental impact and to maximize energy savings. The architectural choices function to guarantee the ideal environment for producing wines that respect the environment. For this reason, two thirds of the building - 5,600 square meters - lie underground. This approach allowed the winery's architect to employ bioclimatic strategies and solutions. Solar panels, a natural cooling system, the use of stone and wood, and phyto-purification of water are just some of the elements that have been employed to build it.

*Architetto autore del progetto della cantina e Socio fondatore
Architect and Founding Partner





Le 30 vigne, dislocate in diverse zone della Franciacorta, si estendono su una superficie totale di 60 ettari. L'altitudine è di 200/350 m s.l.m. e l'età media degli impianti è attorno ai quindici anni. Ogni vigneto possiede proprie caratteristiche per esposizione, altitudine, composizione del terreno che lo rendono diverso da tutti gli altri. Il suolo è di origine complessa, in parte morenico ma arricchito da deposizioni fluvioglaciali.



“ULTERIORE POTENZIALITÀ DEL SUBSTRATO VERSO LA PRODUZIONE DI VINI DI PREGIO
È CONFERITA DALLA COLTIVAZIONE BIO CHE MIGLIORA LA VITALITÀ DEGLI STRATI ESPLORATI
DALLE RADICI ESTENDENDO NEL TEMPO, IN PROFONDITÀ, UNA FERTILITÀ EQUILIBRATA ED ATTIVA.”

“THE FACT THAT WE EMPLOY ORGANIC FARMING CREATES EVEN GREATER POTENTIAL IN THE SUBSTRATE.
ORGANIC PRACTICES IMPROVE THE VITALITY OF THE STRATA THAT THE ROOTS EXPLORE AS THEY EXTEND
THEMSELVES OVER TIME. AS THEY DIG DEEPER, THEY FIND BALANCED, ACTIVE FERTILITY.”

Pierluigi Donna*

The estate's 30 vineyards are scattered in different locations across Franciacorta. They cover a total surface area of 60 hectares. The average elevation of the vines is 200/350 meters a.s.l. and their average age is roughly 15 years. Every plant has its own characteristics thanks to varied exposure, elevation, and soil types. They make each one different from the rest. The subsoils are complex in origin. Some are morainic in nature while others are enriched by glacial river deposits.

*Agronomo di Barone Pizzini
Vineyard Manager



Le pratiche agronomiche, insieme ad una struttura ad alta efficienza energetica ed alla sensibilità delle persone che ogni giorno dedicano il loro lavoro alla cantina pioniera del biologico in Franciacorta, contribuiscono a ridurre le emissioni di gas serra. Il Progetto Ita.Ca, a cui la Barone Pizzini ha aderito tra le prime cantine in Italia, consente di monitorare e quantificare le emissioni di anidride carbonica e quindi conoscere l'incidenza ambientale del processo produttivo.

“IL CAMBIAMENTO È STATO DIFFICILE. NON ERA SOLO UNA QUESTIONE DI PREPARAZIONE E CONOSCENZA MA SOPRATTUTTO DI UNA NUOVA MENTALITÀ. OGGI È NORMALE PER NOI OSSERVARE LE PIANTE, RESPIRARE LA VIGNA, COMPIACERSI DEI FIORI CHE VI CRESCONO PRIMA DI INIZIARE IL NOSTRO LAVORO QUOTIDIANO.”

“THE CHANGE WAS DIFFICULT. IT WASN'T JUST A QUESTION OF PREPARATION AND EXPERIENCE BUT MORE THAN ANYTHING ELSE, A NEW MENTALITY. TODAY IT'S NORMAL FOR US TO LOOK OUT OVER THE VINES, BREATHE IN THE VINEYARDS, AND ENJOY THE FLOWERS THAT GROW BEFORE WE BEGIN OUR DAILY WORK ROUTINE.”

Piergiuseppe Bonardi*

Barone Pizzini helps to reduce its greenhouse gas emissions through a combination of farming practices, a highly energy-efficient winery, and a dedication to being a pioneer in organic wine production in Franciacorta. Barone Pizzini was among the first wineries in Italy to participate in the Ita.Ca project, which not only allows it to monitor its CO2 emissions but also makes it possible to measure the environmental impact of the winemaking process.

*Responsabile di cantina dal 1995 e Socio collaboratore
Cellar master since 1995 and Partner







GOLF 1927

Franciacorta DOCG

Il Barone Edoardo Pizzini fondò nel 1927 un impianto per il gioco del golf, tra i primi in Italia. Il Franciacorta Golf 1927, con la figura femminile tratta da un'immagine dell'epoca, evoca lo spirito di innovazione che da sempre guida Barone Pizzini, oggi il primo Franciacorta biologico. Un Franciacorta avvolgente, delicato ed accattivante, vellutato ma di carattere.

Uve: Chardonnay.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in vasche inox termocondizionate.

Maturazione: 8 mesi in vasche inox.

Affinamento: 20-30 mesi sui lieviti.

Tipologia di terreno: parte di origine morenica profonda con scheletro abbondante e deposizione sabbiosa in superficie, parte di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale e fluvio lacustre con abbondante scheletro ghiaioso permeabile anche in profondità.

Sistema di allevamento: Guyot.

Numeri di ceppi per ettaro: 5.000-6.250.

Resa per ettaro: 90-95 quintali.



In 1927 Baron Edoardo Pizzini founded one of the first golf courses in Italy.

The Franciacorta Golf 1927, with its feminine figure in the style of that era, evokes the spirit of innovation that has always guided Barone Pizzini, which is today the first organic Franciacorta wine.

A Franciacorta, delicate and captivating, velvety but with character.

Grapes: Chardonnay.

Vinification: gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless-steel tanks.

Aging: 8 months in stainless-steel tanks, 20-30 months on the lees.

Soil type: deep moraine soil with abundant fossils and sandy deposits in evidence, more recent moraine soil resulting from glacial river and lake deposits with abundant, deep and permeable gravel structure.

Training system: Guyot

Number of plants per hectare: 5.000-6.250.

Production per hectare in kg: 9.000-9.500.

Franciacorta

BARONE PIZZINI

GOLF



1927

ANIMANTE

Franciacorta DOCG

Rappresenta l'anima di Barone Pizzini perché racchiude in sé la natura viva di tutti i suoi vigneti. Nasce per coronare il lungo e pionieristico percorso di rinnovamento in vigna ed in cantina che ha sancito la primogenitura di Barone Pizzini nell'esperienza biologica in Franciacorta.

Uve: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco, Erbamato.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in vasche inox termocondizionate.

Maturazione: 8 mesi in vasche inox.

Affinamento: 20-30 mesi sui lieviti.

Tipologia di terreno: generalmente di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale e fluviolacustre con abbondante scheletro ghiaioso permeabile anche in profondità.

Sistema di allevamento: Guyot.

Numero di ceppi per ettaro: 5.000-6.250.

Resa per ettaro: 90-95 quintali.



It represents the soul of Barone Pizzini because it embodies the living nature of its vineyards. It's the crowning achievement of a long process of pioneering renewal that led Barone Pizzini to become the first organic grower and wine-maker in Franciacorta.

Grapes: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc, Erbamato.

Vinification: gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless-steel tanks.

Aging: 8 months in stainless- steel tanks, 20-30 months on the lees.

Soil type: generally of recent moraine origin, from glacial river and lake deposits with abundant, deep and permeable gravel structure.

Training system: Guyot.

Number of plants per hectare: 5,000-6,250.

Production per hectare in kg: 9,000-9,500.

Franciacorta
BARONE PIZZINI
ANIMANTE

SATÈN

Franciacorta DOCG

La migliore selezione ed esaltazione delle uve Chardonnay sono volte a rendere il Satèn serico e suadente, lasciando però spazio a note agrumate e ad una mineralità incalzante, inconsueta ed originale per la categoria.

Uve: Chardonnay

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in vasche inox termocondizionate.

Maturazione: 10 mesi in vasche inox e barrique.

Affinamento: 30-40 mesi sui lieviti.

Tipologia di terreno: parte su fondi valle montani, profondi, di origine alluvionale e colluvi fini, parte di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale e fluviolacustre con abbondante scheletro ghiaioso permeabile anche in profondità.

Sistema di allevamento: Guyot.

Numero di ceppi per ettaro: 5.000-6.250.

Resa per ettaro: 90-95 quintali.



Only the best Chardonnay grapes are used in this Satèn to achieve its silky and smooth character while leaving room for citrus notes and lingering minerality. It is a highly original wine in its category.

Grapes: Chardonnay.

Vinification: Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless-steel tanks.

Aging: 10 months in stainless-steel tanks and barriques, 30-40 months on its lees.

Soil type: in the mountain valleys, deep soils of river deposits and loose deposits of rock accumulated by gravity over time at the base of slopes. In the more recent moraine soils, glacial river and lake deposits with abundant, deep and permeable gravel structure.

Training system: Guyot.

Number of plants per hectare: 5,000-6,250.

Production per hectare in kg: 9,000-9,500.

BAH



PRIZZI

NATURAE

Franciacorta DOCG

Rigoroso, franco, dalla fitta sapidità, importante struttura e buona impalcatura acida. Parte delle uve proviene dal vigneto più elevato, Pian delle Viti, denominato nel Medioevo la Valle Sospesa. Il terreno calcareo conferisce una piacevole nota salmastra. Il Franciacorta mordace nel midollo.

Uve: Chardonnay, Pinot nero.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in vasche inox termocondizionate.

Maturazione: 10 mesi in vasche inox e barrique.

Affinamento: 30-40 mesi sui lieviti.

Tipologia di terreno: parte su rilievo montuoso con substrato roccioso e deposizione fine e calcarea, soprattutto in profondità; parte di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale.

Sistema di allevamento: Guyot.

Numero di ceppi per ettaro: 5.000-6.250.

Resa per ettaro: 85-90 quintali.



Rigorous, earnest and with dense flavor, rich structure and healthy acidity. Part of the grapes comes from a higher-elevation vineyard, Pian delle Viti, which was called Valle Sospesa or “Suspended Valley” in the Middle Ages. Its limestone-rich soil gives the wine a delicious mineral note. Its sparkle is Franciacorta in its purest expression.

Grapes: Chardonnay, Pinot Noir.

Vinification: gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless-steel tanks.

Aging: 10 months in stainless-steel tanks and barriques, 30-40 months on its lees.

Soil type: hillside soils with rocky substrata with fine calcareous deposits, especially at greater depths; also with some glacial river deposits.

Training system: Guyot.

Number of plants per hectare: 5,000-6,250.

Production per hectare in kg: 8,500-9,000.



BARONE PIZZINI

BARONE

Time

ROSÉ

Franciacorta DOCG

Il sensuale e georgico Pinot nero, dei nostri vigneti ghermiti dai boschi, trasfonde nel bicchiere note di sottobosco come ribes e mirtillo, oltre a sentori di rosa. Di struttura ed equilibrio intessuti in una persistente trama sapido-acida.

Uve: Pinot nero, Chardonnay.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in vasche inox termocondizionate.

Maturazione: 10 mesi in vasche inox barrique.

Affinamento: 30-40 mesi sui lieviti.

Tipologia di terreno: fluvioglaciale e morenico, generalmente profondo con substrato ghiaioso e ciottoloso drenante.

Sistema di allevamento: Guyot.

Numero di ceppi per ettaro: 5.000-6.250.

Resa per ettaro: 90-95 quintali.



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 rose petal in the glass. The structure and balance of this wine are interwoven in a lingering tension between its rich flavor and acidity.

Grapes: Pinot Noir, Chardonnay.

Vinification: gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless-steel tanks.

Aging: 10 months in stainless-steel tanks and barriques, 30-40 months on its lees.

Soil type: 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 kg: 9,000-9,500.

Franciacorta
BARONE PIZZINI

Rosé
EDIZIONE 2012

BAGNADORE

Franciacorta Riserva DOCG

Le sue uve provengono da un'unica vigna le cui piante, di oltre vent'anni, godono dei benefici di un vicino bosco che mitiga il clima, garantisce una buona escursione termica tra il giorno e la notte e favorisce una peculiare ricchezza di biodiversità. La Riserva risponde ad importanti criteri qualitativi e per questo è prodotta in quantità limitate e solo nelle migliori vendemmie.

Uve: Chardonnay, Pinot nero.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazioni in vasche inox termocondizionate e barrique.

Maturazione: 10 mesi in barrique e vasche inox.

Affinamento: almeno 70 mesi sui lieviti.

Tipologia di terreno: deposito morenico di età intermedia sepolto da depositi colluviali sabbiosi fini, profondi ma con substrato ciottoloso ricco di scheletro drenante.

Sistema di allevamento: Guyot.

Numero di ceppi per ettaro: 6.000.

Resa per ettaro: 80-85 quintali.



The grapes for this wine come from a single vineyard where the more than twenty-year-old vines enjoy the benefits of a climate mitigated by the surrounding woods. Healthy temperature variation between day and night gives the site rich biodiversity. This reserve wine is made only in small quantities and only in top vintages. Its production is held to the highest quality standards.

Grapes: Chardonnay, Pinot Noir.

Vinification: gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless-steel tanks and barrique.

Aging: 10 months in stainless-steel tanks and barriques, at least 70 months on its lees.

Soil type: moraine soil of median age, buried with fine colluvial sands, deep soil but with rich and well-draining pebble substratum.

Training system: Guyot.

Number of plants per hectare: 6,000.

Production per hectare in kg: 8,000-8,500.

Franciacorta

BARONE PIZZINI

Bagnadore

RISERVA 2011

POLZINA

Curtefranca Bianco DOC

Lo Chardonnay in purezza in versione ferma. Giovane, fresco, carezzevole ma con un'ossatura importante grazie alla ricchezza dei suoli da cui provengono le sue uve.

Uve: Chardonnay.

Vinificazione: pressatura diretta e fermentazione in vasche inox.

Maturazione: 6 mesi in vasche inox.

Tipologia di terreno: di origine morenica recente frammentata a deposizione fluvio-glaciale.

Sistema di allevamento: Guyot.

Numero di ceppi per ettaro: 5.000-6.250.

Resa per ettaro: 95-110 quintali.



A still expression of Chardonnay. Young, fresh, and approachable with marked structure thanks to the richness of the soil where its grapes are grown.

Grapes: Chardonnay.

Vinification: direct pressing and fermentation in stainless-steel tanks.

Aging: 6 months in stainless-steel tanks.

Soil type: moraine soil with glacial river deposits.

Training system: Guyot.

Number of plants per hectare: 5,000-6,250.

Production per hectare in kg: 9,500-11,000.

CURTEFRANCA

Rosso DOC

Nasce da diversi vitigni che si completano e si esaltano a vicenda; il Merlot stempera l'aggressività e la struttura del Cabernet Sauvignon, mentre il Cabernet Franc apporta profumi erbacei ed eterei.

Uve: Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon.

Vinificazione: macerazione su bucce per 12/15 gg con delastage e rimontaggi.

Maturazione: 12 mesi in vasche inox/barrique.

Affinamento: 3 mesi.

Tipologia di terreno: parte su depositi morenici di età antica, ricchi di scheletro e molto profondi, coperti da depositi eolici fini; parte di origine morenica recente frammentata a deposizione fluvio-glaciale.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Numero di ceppi per ettaro: 5.000-6.250.

Resa per ettaro: 90 quintali.



This wine is a blend of grapes that complement each other. The Merlot tempers the aggressiveness and structure of the Cabernet Sauvignon and the Cabernet Franc delivers ethereal herbaceous aromas.

Grapes: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Vinification: maceration on the skins for 12/15 days with delastage and pumping over.

Aging: 12 months in stainless-steel tanks/barrique.

Refinement: 3 months.

Soil type: older moraine level rich in fossils and very deep, covered with fine Aeolian deposits; more recent moraine level composed of glacial river deposits.

Training system: cordon-trained spur-pruned.

Number of plants per hectare: 5,000-6,250.

Production per hectare in kg: 9,000.

SAN CARLO

Sebino IGT

Nella località San Carlo la viticoltura è documentata sin dal Quattrocento. Un'umile chiesetta dedicata a San Carlo Borromeo sincronizzava il tempo della terra, degli uomini e dei loro riti sacri. Il San Carlo nasce per celebrare quel mondo autentico e tutti i luoghi che sono cultura e memoria.

Uve: Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon.

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 15/20 giorni con delastage e rimontaggi

Maturazione: 18 mesi in barrique, 6 mesi in vasche inox.

Affinamento: 3 mesi.

Tipologia di terreno: parte su rilievo montuoso con substrato roccioso e deposizione fine e calcarea, soprattutto in profondità; parte di origine morenica recente frammista a deposizione fluvio-glaciale.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Numero di ceppi per ettaro: 5.000-6.250.

Resa per ettaro: 80-85 quintali.



In San Carlo viticultural records stretch back to the 1400s. The humble little church dedicated to San Carlo Borromeo still watches over the land, the people, and their sacred rituals. San Carlo was created to celebrate this still untouched world and all the places that represent culture and memory.

Grapes: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Vinification: maceration on the skins for 15/20 days with delastage and pumping over.

Aging: 18 months in barriques, 6 months in stainless-steel tanks.

Refinement: 3 months.

Soil type: hillside soils with rocky substratum and fine, calcareous deposits, especially at greater depth; more recent moraine level composed of glacial river deposits.

Training system: cordon-trained spur-pruned.

Number of plants per hectare: 5,000-6,250.

Production per hectare in kg: 8,000-8,500.



Barone Pizzini Società Agricola per azioni
Via San Carlo 14 - 25050 Provaglio d'Iseo (Bs) - Tel: +39 030 9848311
www.baronepizzini.it - info@baronepizzini.it
 [baronepizzini](https://www.facebook.com/baronepizzini)  [barone_pizzini_1870](https://www.instagram.com/barone_pizzini_1870)