



## Perluogo Extra Brut VSQ

Metodo classico da uve verdicchio di grande personalità. Profumi di erbe aromatiche, elicriso e mallo di mandorla per un gusto sapido e persistente. Extra brut 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:	21 mesi
Vol.:	12 %
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
Tipologia del terreno:	Argillo calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot doppio
Numero ceppi per ettaro:	1.700/5000
Resa per ettaro in quintali:	70

Secondo le norme di etichettatura dei prodotti biologici, questo vino riporta sulla bottiglia la dicitura "agricoltura biologica". 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**



Castelli di Jesi

# Perlugo

## Extra Brut

### VSQ

Jahrgang:	O.A.
Rebsorten:	Verdicchio
Vinifizierung:	Sanfte Pressung, Fermentation im Edelstahltank mit Temperaturkontrolle.
Ausbau:	6 Monate in Edelstahl tanks
Flaschenverfeinerung auf den Hefen:	21 Monat
Alc.:	12%
Verbindungen:	Edel als Aperitif , ideal zu Zwischengerichten, Fisch, hellem Fleisch und Käse
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungsweinberg:	Maiolati Spontini
Bodentypologie:	Kalkige Tonerden
Erziehungssystem:	Guyot
Stöcke pro Hektar:	1.700/5.000
Hektarerträge	7 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 (Poderi di Ghiaccioforte) und in Marken (Pievalta) - sind nach den Normen für biologischen Weinbau zertifiziert.

# Perlugo

## Extra Brut

### VSQ

Vintage:	N.V.
Grapes:	Verdicchio
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	6 months in stainless steel
Refinement in bottle on natural yeasts:	21 month
Alc.:	12%
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
Type of ground:	Clay and limestone
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	1.700/ 5.000
Production per hectare in quintals:	70



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.



# BARONE PIZZINI