

Estatatura Toscana IGT

Il nome di questo vino deriva dall'antico fenomeno di migrazione estiva dagli uffici pubblici della città di Grosseto alle colline di Scansano alla ricerca di "aria buona". Da uve Sangiovese e Carignan, Estatatura è la riserva dei Poderi di Ghiaccioforte. Rosso rubino con leggeri riflessi violacei, profuma di mora, lampone, amarena ed erbe aromatiche, al palato è ampio e morbido.

Annata:	2016
Uve:	Sangiovese
Vinificazione:	Vendemmia a mano in cassetta, macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	15 mesi in barriques
Affinamento:	3 mesi
Vol.:	14,5%
Abbinamenti:	Primi e secondi piatti di cucina tipica toscana, salumi e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Vigneti di origine:	Poggio
Tipologia del terreno:	Argilloso calcareo con buon scheletro
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Numero ceppi per ettaro:	5.200
Resa per ettaro in quintali:	50

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.



Questo stormo di fenicotteri vuole simbolicamente spiegare il significato di "estatatura", l'antico fenomeno di migrazione estiva delle popolazioni di Grosseto verso le colline di Scansano alla ricerca di aria fresca e sana. Dalle migliori uve Sangiovese, l'Estatatura è la riserva dei Poderi di Ghiaccioforte.



BARONE PIZZINI

Estatatura

Toscana IGT

Der Name dieses Weins entstammt der gleichnamigen einstigen Gepflogenheit die Ämter der Stadt Grosseto im Sommer "wegen der guten Luft" in die Hügel von Scansano umzusiedeln. Der reinsortige Sangiovese und Carignan Estatatura ist die Riservatypologie des Guts Poderi di Ghiaccioforte Rubinrot mit zart violettfarbenen Reflexen; Duft von Brombeeren, Himbeeren, Weichseln und Würzkräutern; am Gaumen vielschichtig und weich.

Jahrgang:	2016
Rebsorten:	Sangiovese
Vinifizierung:	Fermentation im Maischerotortank mit Temperaturkontrolle
Ausbau:	15 Monate in Barriques
Verfeinerung:	3 Monate
Alc.:	14,5%
Verbindungen:	Zwischen und Hauptgerichte der typischen Toskanaküche Wurstwaren und reife Käse
Trinktemperatur:	16 - 18 °C
Ursprungsweinberg:	Poggio
Bodentypologie:	Kalkige Tonerden mit guten Skelettvorkommen
Erziehungssystem:	Kordon - Zapfen
Stöcke pro Hektar:	5.200
Hektarerträge:	5 t

Nach den für Bioprodukte gültigen Regelein 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.

Estatatura

Toscana IGT

Estatatura (summering) was the name given to the Summer migration of public offices from the city of Grosseto to the hills of Scansano seeking "fresh air". Made from Sangiovese and Carignan grapes, Estatatura is the Riserva from Poderi di Ghiaccioforte. Ruby red with slight hints of violets, it offers scents of blackberries, raspberries, wild cherries and herbs; on the palate it

Vintage:	2016
Grapes:	Sangiovese
Vinification:	handmade harvest in small cases, maceration and fermentation in temperature controlled stainless steel tanks
Ageing:	15 months in barriques
Refinement:	3 months
Alc.:	14,5%
Serving suggestions:	Main and second courses, salami and mature cheeses
Serving Temperature:	16 - 18 °C (61° - 64° Fahrenheit)
Vineyards:	Poggio
Type of ground:	Calcareous clay with good frame
Training system:	Spurred cordon
Number of plants per hectare:	5.200
Production per hectare in quintals:	50

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 (Poderi di Ghiaccioforte) and in the Marches (Pievalta) are certified as complying with organic-growing regulations.