

Bagnadore

FRANCIACORTA

Dosaggio Zero

RISERVA 2011

Le sue uve provengono da una vigna le cui piante, di quasi trent'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.

Annata:	2011
Uve:	Chardonnay 60% Pinot nero 40%
Altezza Vigneti:	250 mslm
Vigneti di origine:	Roccolo (3,9 ha)
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 in quintali:	80 - 85
Vinificazione:	Pressatura soffice, frazionamento dei mosti, fermentazione in vasche inox termocondizionate, barrique
Maturazione:	8 mesi in vasche inox 70% e barrique 30% con frequenti batonnage
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	70 mesi
Alc.:	12%
Zuccheri aggiunti:	< 3 g/l
Abbinamenti:	di particolare struttura e complessità, da provare con pesci al forno ed arrostiti
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Numero di casse prodotte (9 lt):	1.666

Questo è un "vino biologico", frutto della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire la rappresentazione massima del territorio. In vigna si usano solo sostanze di origine naturale. Inoltre si incoraggia la Biodiversità per consentire l'equilibrio tra ogni forma di vita, vegetale e animale.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

Barone Pizzini Soc. Agricola p.a.
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)



Bagnadore

FRANCIACORTA

Dosaggio Zero

RISERVA 2011

The grapes for this wine come from a vineyard where the thirty-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.

Vintage:	2011
Grapes:	Chardonnay 60% Pinot nero 40%
Altitude:	250 m a.s.l.
Vineyards:	Roccolo (3.9 ha)
Type of ground:	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 quintals:	80 - 85
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, barrique
Ageing:	8 months barrel batonage 30% - 8 months stainless steel 70%
Refinement in bottle on the yeasts:	70 months
Alc.:	12%
Added sugar:	< 3g/l
Serving suggestions:	of particular structure and complexity, to try with baked and roasted fish
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Number of cases:	1666

This is an "organic wine", the result of the choice towards processing methods, in the countryside and in the cellar, aimed at guaranteeing the maximum representation of the territory. In the vineyard only substances of natural origin are used. Biodiversity is also encouraged to allow for a balance between all forms of life, plant and animal.

Pinot Noir is the result of selections from a German Spätburgunder clone that have adapted to our environments over the decades.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

Barone Pizzini Soc. Agricola p.a.
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Isèo (Bs)

