

Tecniche bio per salvare antichi vigneti

L'azienda franciacortina da sempre presta attenzione all'ambiente e alla sperimentazione. Il regime di conduzione bio è stato abbracciato ormai più di venti anni fa e senza trascurare la ricerca e la sperimentazione. Si portano avanti studi mirati alla riscoperta e alla selezione di vitigni a rischio di estinzione anche con un occhio rivolto al futuro, considerando il costante aumento delle temperature che modificherà, prima o poi sostanzialmente, vitigni e coltivazioni. Grazie a questi studi, per la prima volta è

stato inserito l'Erbamat nell'uvaggio di un classico Franciacorta, una piccola percentuale, proprio per seguire passo dopo passo l'evoluzione del vino così composto. Nel calice appare "animato" da una fitta e minuta effervescenza. Profumi fragranti si mescolano a note agrumate e minerali. Sorso goloso e freschissimo, note di frutta secca in chiusura. Bene con filetti di trota impanati con granella di pistacchi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Barone Pizzini
Provaglio d'Iseo BS
Franciacorta Extra
Brut Animante
Bianco Spumante
Chardonnay 77%,
Erbamat 3%, 20 euro
4 Grappoli:
La Grande Qualità
di Bibenda