

# Animante

## FRANCIACORTA

### Extra Brut

### IX Tiratura

Di colore giallo paglierino, presenta note floreali, di agrumi, miele d'acacia, albicocca e frutta secca. Dalla fine cremosità con chiusura sapida.

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.

<b>Tiraggio:</b>	04/2020
<b>Uve:</b>	Chardonnay 83 %, Pinot nero 5% Pinot bianco 7% Erbatmat 5%
<b>Altezza Vigneti:</b>	da 200 a 350 mslm
<b>Vigneti di origine:</b>	25 vigneti nei comuni di Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca, Capriolo
<b>Tipologia di terreno:</b>	Generalmente di origine morenica recente frammissa a deposizione fluvioglaciale con abbondante scheletro ghiaioso permeabile anche in profondità.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Numero di ceppi per ettaro:</b>	5.000 - 6.250
<b>Resa per ettaro in quintali:</b>	90
<b>Vinificazione:</b>	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
<b>Maturazione:</b>	8 mesi in vasche inox
<b>Affinamento in bottiglia sui lieviti:</b>	20 - 30 mesi, 8 sboccature da ottobre a settembre. In retroetichetta è indicata la data di sboccatura.
<b>Alc.:</b>	12%
<b>Abbinamenti:</b>	Come aperitivo con crudo di mare o Culatello di Zibello, a tavola con primi piatti, pesci e carni bianche.
<b>Temperatura di servizio:</b>	8 - 10 °C
<b>Numero di casse prodotte (9 lt):</b>	6.666
<b>Acidità totale:</b>	7.8 g/l
<b>Zuccheri:</b>	2 g/l
<b>So2 totale:</b>	52 mg/l

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)



# Animante

## FRANCIACORTA

### Extra Brut

### IX Tiratura

Straw yellow in color, with notes of flowers, citrus, acacia honey, apricot and dried fruit.

Since the end closure with savory creaminess.

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 pionering renewal that led Barone Pizzini to become the first organic grower and winemaker in Franciacorta.

<b>Bottled:</b>	04/2020
<b>Grapes:</b>	Chardonnay 83%, Pinot nero 5 %, Pinot bianco 7%, Erbammat 5%
<b>Altitude:</b>	200 - 350 m.a.s.l.
<b>Vineyards:</b>	25 vineyards in the municipalities of Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca and Capriolo.
<b>Type of ground:</b>	Generally of recent moraine origin, from glacial river with abundant, deep and permeable gravel structure.
<b>Training system:</b>	Guyot
<b>Number of plants per hectare:</b>	5.000 - 6.250
<b>Production per hectare in quintals:</b>	90
<b>Vinification:</b>	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
<b>Ageing:</b>	8 months stainless steel
<b>Refinement in bottle on the yeasts:</b>	20 - 30 months, 8 disgorgements from october to september. Date of disgorgement is specified on the label.
<b>Alc.:</b>	12%
<b>Serving suggestions:</b>	As an appetizer with raw seafood or Culatello, at the table with pasta, fish and white meats.
<b>Serving Temperature:</b>	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
<b>Number of cases:</b>	6.666
<b>Total acidity:</b>	7.8 g/l
<b>Sugars:</b>	2 g/l
<b>Total So2:</b>	52 mg/l

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.



**BARONE PIZZINI**  
FRANCIACORTA 1870

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

