

Animante LA

FRANCIACORTA

Dosaggio Zero

Animante con affinamento eccezionale sui lieviti di 70 mesi. La sboccatura avviene senza dosaggio alcuno. Vengono prodotte solo 580 casse.

L'anima di Barone Pizzini e la natura viva dei suoi vigneti esaltate da una lunga attesa in cantina. Una cuvée le cui basi provengono da annate di particolare pregio, adatte a farsi attendere per assaporarne l'essenza nella sua massima

Tiraggio:	04/2016
Uve:	Chardonnay 78%, Pinot nero 18% Pinot bianco 4%
Altezza Vigneti:	da 200 a 350 mslm
Vigneti di origine:	25 vigneti nei comuni di Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca, Capriolo
Tipologia di terreno:	Generalmente di origine morenica recente frammita a deposizione fluvioglaciale con abbondante scheletro ghiaioso permeabile anche in profondità.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero di ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	90 - 95
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione:	8 mesi in vasche inox
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	70 mesi, sboccatura senza aggiunta di solfiti e zuccheri.
Alc.:	12%
Abbinamenti:	Culatello di Zibello, primi piatti, pesci, carni bianche e tartufo.
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Numero di casse prodotte (9 lt):	550
Acidità totale:	9 g/l
Zuccheri:	1.7 g/l
So2 totale:	63 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 LA

FRANCIACORTA

Dosaggio Zero

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

Since the end closure with savory creaminess.

The soul of Barone Pizzini and the living nature of its vineyards enhanced by a long wait in the cellar. A cuvée whose bases wines come from vintages of particular value, suitable for making you wait to taste its essence.

Bottled:	04/2016
Grapes:	Chardonnay 78%, Pinot nero 18%, Pinot bianco 4%
Altitude:	200 - 350 m.a.s.l.
Vineyards:	25 vineyards in the municipalities of Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca and Capriolo.
Type of ground:	Generally of recent moraine origin, from glacial river with abundant, deep and permeable gravel structure.
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	90 - 95
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	8 months stainless steel
Refinement in bottle on the yeasts:	At least 70 months, degorgement without sulphites and sugar added
Alc.:	12%
Serving suggestions:	Culatello, with pasta, fish, white meats, truffle
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Number of cases:	550
Total acidity:	9 g/l
Sugars:	1.7 g/l
Total So2:	63 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)

