

Golf 1927

FRANCIACORTA

Extra Brut

VII Tiratura

Il Barone Edoardo Pizzini fondò nel 1927 un impianto per il gioco del golf, tra i primi in Italia. Con la figura femminile tratta da un'immagine dell'epoca, evoca lo spirito di innovazione che da sempre guida Barone Pizzini, oggi il primo Franciacorta biologico. Un Franciacorta avvolgente, delicato ed accattivante, vellutato ma di carattere.

Tiraggio:	dal 29 marzo al 2 aprile 2021
Uve:	Chardonnay
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:	Parte di origine morenica profonda con scheletro abbondante e deposizione sabbiosa in superficie, parte di origine morenica recente frammentata 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:	20 - 30 mesi
Alc.:	12%
Abbinamenti:	Ideale come aperitivo, ottimo con Culatello di Zibello e Grana Padano. Accompagna paste con sughi di verdure e pesce. Si sposa con crostacei e carni bianche.
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Numero di casse prodotte (9 lt):	8.350
Acidità totale:	7,4 g/l
Zuccheri:	< 4 g/l
So2 totale:	71 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.

Nell'intento di esprimere al meglio i vigneti da cui provengono le sue uve, Golf 1927, a partire dalla VII Tiratura, evolve nello stile e diventa "Extra Brut". Aspiriamo ad esaltare personalità ed incisività di un Franciacorta che rappresenta, oltre alla storia della cantina, anche la modernità di un territorio.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

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



Golf 1927

FRANCIACORTA

Extra Brut

VII Tiratura

In 1927 Baron Edoardo Pizzini founded one of the first golf courses in Italy. The Franciacorta Golf 1927, with its feminine figure in the style of that era, evokes the spirit of innovation that has always guided Barone Pizzini, which is today the first organic Franciacorta wine. A Franciacorta, delicate and captivating, velvety but with character.

Bottled:	march 29th - aprile 2nd
Grapes:	Chardonnay
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:	Deep moraine soil with abundant fossils and sandy deposits in evidence, more recent moraine soil resulting from glacialo river deposits 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:	20 - 30 months
Alc.:	12%
Serving suggestions:	As an appetizer with Culatello di Zibello and Grana Padano, at the table with pasta, fish and white meat.
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Number of cases:	8.350
Total acidity:	7,4 g/l
Sugars:	< 4 g/l
Total So2:	71 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.

In order to best express the vineyards from which its grapes, Golf 1927, starting from the “VII Tiratura”, evolves in the style and becomes “Extra Brut”. We aspire to enhance personality and incisiveness of a Franciacorta that represents, in addition to the history of the cellar, also the modernity of a territory.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870



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