

Animante

FRANCIACORTA

Dosaggio Zero

XIII 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 e in cantina che ha sancito la primogenitura di Barone Pizzini nell'esperienza biologica in Franciacorta.

Tiraggio:	04/2024
Uve:	Chardonnay 64%, Pinot nero 22% Pinot bianco 9% Erbatat 4%
Altezza Vigneti:	da 200 a 350 mslm
Vigneti di origine:	25 vigneti nei comuni di Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca, Capriolo, Cologne
Tipologia di terreno:	Generalmente di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale con abbondante scheletro ghiaioso permeabile anche in profondità.
Sistema di allevamento:	Guyot singolo, cordone speronato
Numero di ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa media per ettaro in quintali:	90
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione:	8 mesi in vasche inox
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	20 - 30 mesi, varie sboccature da gennaio a settembre. In retroetichetta è indicata la data di sboccatura.
Alc.:	12%
Abbinamenti:	Come aperitivo con crudo di mare o Sushi, a tavola con primi piatti, pesci e carni bianche.
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Numero di casse prodotte (9 lt):	9.602
Acidità totale:	7,5 g/l
Zuccheri:	<1 g/l
So2 totale:	84 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 in modo ancor più autentico e sincero i vigneti da cui provengono le sue uve, Animante, a partire dalla X Tiratura, evolve nello stile e diventa Dosaggio Zero.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

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



Animante

FRANCIACORTA

Dosaggio Zero

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

Bottled:	04/2024
Grapes:	Chardonnay 64%, Pinot nero 22%, Pinot bianco 9%, Erbatmat 5%
Altitude:	200 - 350 m.a.s.l.
Vineyards:	25 vineyards in the municipalities of Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca, Capriolo and Cologne.
Type of ground:	Generally of recent moraine origin, from glacial river with abundant, deep and permeable gravel structure.
Training system:	Single guyot, spurred cordon
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Average production per hectare in quintals:	90
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	8 months stainless steel
Refinement in bottle on the yeasts:	20 - 30 months, different disgorgements from January to September. Date of disgorgement is specified on the label.
Alc.:	12%
Serving suggestions:	As an appetizer with raw seafood or Sushi, at the table with pasta, fish and white meats.
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Number of cases:	9.602
Total acidity:	7.5 g/l
Sugars:	<1 g/l
Total So2:	84 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 express the vineyards from which its grapes come in an even more authentic and sincere way, Animante, from the X Tiratura, evolves in style and becomes Dosaggio Zero.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

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

