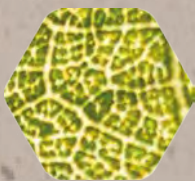




BARONE PIZZINI

FRANCIACORTA 1870

Il Primo Franciacorta Biologico





BARONE PIZZINI

FRANCIACORTA 1870



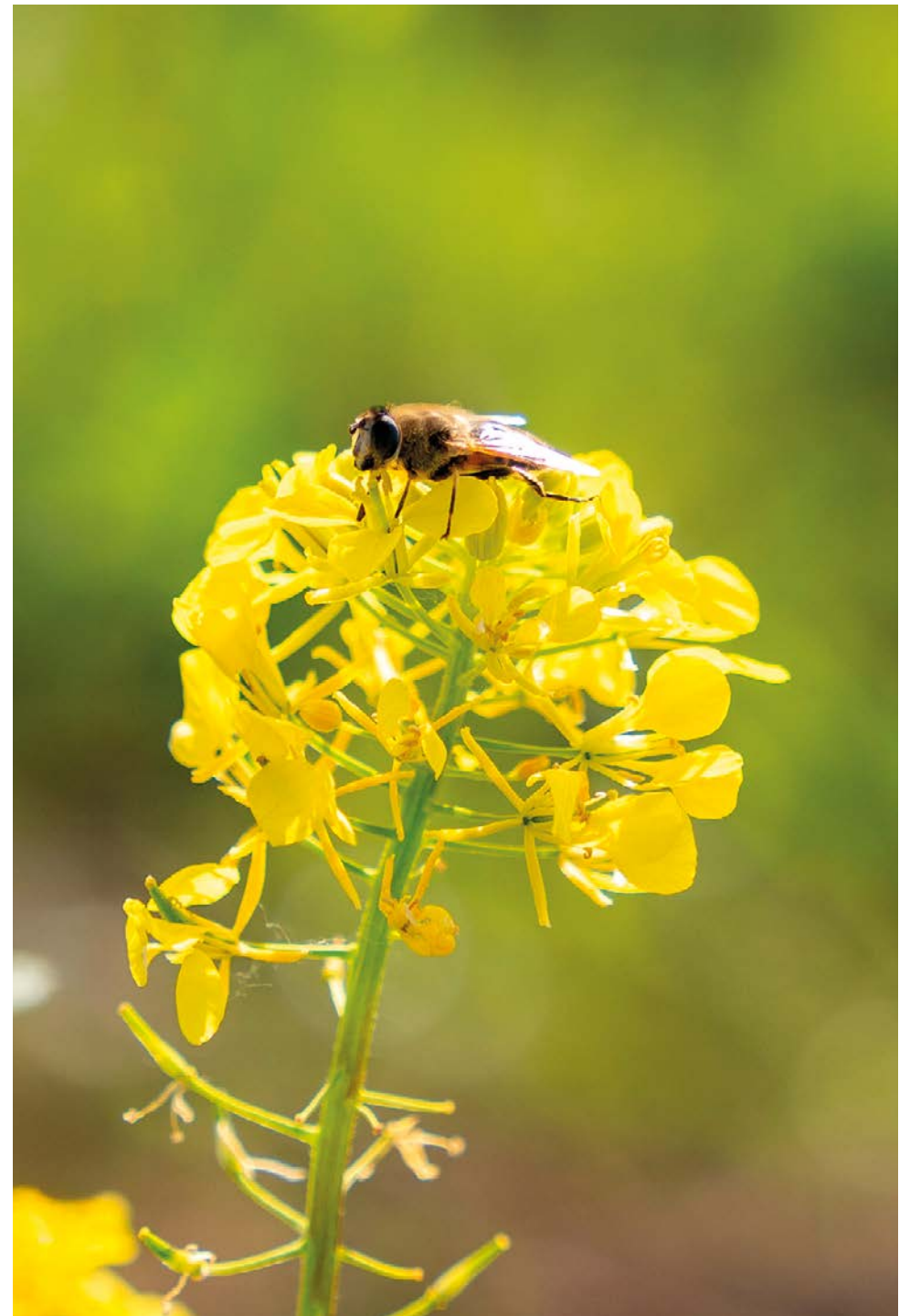
Il Primo Franciacorta Biologico

*“La mia prima vendemmia nel 1994, posso testimoniare che da allora non ci siamo mai accontentati. Aver prodotto il primo Franciacorta Bio, il primo con l'Erbamat, certificato tutta la produzione Vegan sono le scelte che definiscono **ciò che siamo**. Il nostro impegno oggi è quello di continuare a credere nelle cose che non si possono fare”.*

The First Organic Franciacorta

“My first harvest was in 1994. Since then, we have never settled. Producing the first organic Franciacorta, the first made with Erbamato, and certifying our entire production as vegan are the choices that define who we are. Today, our commitment is to keep believing in what others say cannot be done.”

Silvano Brescianini



La Storia

Il nome dei Pizzini è legato alla Franciacorta fin dalla prima metà dell'Ottocento quando, da Rovereto, i fratelli Enrico e Bernardino si stabilirono a Timoline e fondarono l'**Amministrazione Agricola Barone Pizzini**. Era un'attività già organizzata e moderna per l'epoca, che rifletteva lo spirito di una famiglia colta, dinamica, impegnata nella vita politica e sociale, capace di interpretare il cambiamento. Quella stessa famiglia, insignita del titolo nobiliare un secolo prima, fu protagonista della nascita della Franciacorta moderna. Nel 1967, alla costituzione della DOC Franciacorta, Barone Pizzini fu tra i firmatari della denominazione.



The History

The Pizzini name has been intertwined with Franciacorta since the early nineteenth century, when brothers Enrico and Bernardino moved from Rovereto to Timoline and founded the **Amministrazione Agricola Barone Pizzini**. Even then, it was a forward-thinking and well-structured enterprise, reflecting the spirit of a cultured, dynamic family deeply engaged in political and social life and instinctively attuned to change. Having been granted a noble title a century earlier, the family went on to play a defining role in the birth of modern Franciacorta. In 1967, when the Franciacorta DOC was established, Barone Pizzini was among its founding signatories.

Tre Scelte Pionieristiche Controcorrente

A partire dagli anni Novanta, con il coinvolgimento delle famiglie Ghitti e Colombo nella proprietà, vengono avviate scelte coraggiose, a tratti audaci, basate su una nuova interpretazione del ruolo e della responsabilità dell'agricoltore.

Three Pioneering Choices That Defied the Norm

From the 1990s onward, with the Ghitti and Colombo families joining the ownership, bold and sometimes unconventional decisions reshaped the estate, driven by a renewed vision of the farmer's responsibility toward land, people, and future generations.



1. Il Primo Franciacorta Biologico

L'attenzione si sposta alle persone e alla cura dell'ambiente. Una rivoluzione culturale interna porta naturalmente all'agricoltura biologica: non si può produrre vino di qualità senza rispettare la terra e la vita che la abita. Nel 1997 viene messo in discussione il modello di agricoltura con diserbanti e sistemici, **nel 2001 viene avviata la certificazione bio** e nel 2004 viene presentato il primo Franciacorta da uve biologiche.

In un ambiente in armonia, la vite trova le migliori condizioni per esprimersi. L'insieme di tutti gli esseri viventi nel vigneto si definisce **biodiversità**, prezioso e indispensabile alleato per generare un'uva, e quindi un vino, di eccellente qualità.

Dal 2014 l'adesione a **Biopass**, un progetto italiano realizzato in collaborazione con diverse Università, consente la misurazione e lo studio della **biodiversità funzionale**.

Dal 2015 questo impegno viene certificato "**Biodiversity Friends**" grazie al rispetto di un protocollo internazionale; la sostenibilità ambientale viene misurata attraverso indici di biodiversità di aria, acqua e suolo.



Sovescio che prevede la semina di piante con radici fittonanti e altre che fissano l'azoto.
Green manuring involving the sowing of plants with taproots and others that fix nitrogen.



1. The First Organic Franciacorta

*Our focus shifted toward people and environmental stewardship. An internal cultural transformation led naturally to organic farming: great wine cannot exist without respect for the land and the life within it. In 1997, we began challenging the prevailing agricultural model based on herbicides and systemic treatments. **By 2001, organic certification was underway**, and in 2004 we presented the first Franciacorta made from organically grown grapes.*

*In a balanced ecosystem, the vine finds its most authentic expression. **Biodiversity**, the living network that sustains the vineyard, becomes an essential ally in producing grapes, and therefore wines, of exceptional quality.*

*In 2014, we joined the Italian **Biopass** project, developed in collaboration with leading universities, allowing us to measure and analyse **functional biodiversity**.*

*A year later, this commitment was formally recognized with "**Biodiversity Friend**" certification, with sustainability evaluated through biodiversity indices for air, water, and soil.*





2. Un Dono della Storia: Erbamato

La terra custodisce la storia di un luogo, è la memoria delle nostre scelte, rispettarla significa anche guardare al suo passato per trarne insegnamenti e migliorare il futuro. Questo approccio ha favorito la riscoperta di un antico vitigno presente sul territorio da almeno 5 secoli, l'**Erbamat**. **Nel 2008 viene piantato un primo vigneto** per capire il suo comportamento prima in vigna e poi in cantina. Oggi possiamo dire che è il più bel regalo che ci ha fatto la storia.

Animante è il primo Franciacorta con Erbamato.

2. A Gift from History: Erbamato

*The land holds memory. It preserves the story of our choices. To respect it means not only caring for its present, but learning from its past to shape a better future. This philosophy led to the rediscovery of **Erbamat**, an ancient grape variety present in the area for over five centuries. **In 2008, we planted our first vineyard** to understand its character, first in the field, then in the cellar. Today, we consider Erbamato one of the most extraordinary gifts that history has offered us.*

Animante is the first Franciacorta made with Erbamato.



3. Totalmente Vegan

Riconoscere l'importanza della vita nel vigneto comporta la stessa considerazione in cantina, dove la scelta di **non usare alcuna sostanza di origine animale** è frutto di lunghi anni di ricerche meticolose. La **certificazione Vegan** è una scelta di coerenza, oltre che di costante miglioramento qualitativo.

3. Totally Vegan

*Respect for life in the vineyard naturally extends to the cellar. Our decision to eliminate all substances of animal origin is the result of years of careful research and refinement. **Vegan certification** is not a trend, but a matter of consistency and continuous qualitative improvement.*

Dalla vendemmia 2021 tutti i vini sono certificati Vegan.

Since the 2021 harvest, all our wines are certified vegan.



Bergamo
Milano
Brescia
LOMBARDIA

Sarnico

LAGO D'ISEO

Pilzone

Clusane

ISEO

PARATICO

Fiume Oglio

CAPRIOLO

CORTE
FRANCA

Cremignane

Colombaro

Timoline

Nigoline
Bonomelli

TORBIERE
DEL
SEBINO

M. Cognolo

Gafna

Foina

PROVAGLIO
D'ISEO

Prozzze

MONTICELLI
BRUSATI

Borgoneto

Torbiato

Monterotondo

Camignone

RODENGO
SAIANO

PASSIRANO

PADERNO
FRANCIACORTA

CAZZAGO
SAN MARTINO

Barco

COCCAGLIO

ROVATO

Le Vigne

Come le note di una composizione musicale o i colori di un dipinto: singoli elementi che, pur mantenendo la loro unicità, si fondono in un insieme armonico. Così sono le 32 vigne che coltiviamo, per un totale di circa 55 ettari divisi nei comuni di Provaglio d'Iseo, Corte Franca, Passirano e Capriolo. Alcune di esse si distinguono per conformazione, vocazionalità, età e, soprattutto, per la loro straordinaria bellezza.

The Vineyards

Like notes in a musical composition or colors in a painting, each vineyard retains its individuality while contributing to a harmonious whole. We cultivate 32 vineyards across approximately 55 hectares in the municipalities of Provaglio d'Iseo, Corte Franca, Passirano, and Capriolo. Each site differs in character, vocation, age, and above all, extraordinary beauty.



Altitudine: 340 - 360 m s.l.m.

Varietà: Pinot nero

Anno dell'impianto: 1999, 2000, 2001, 2025

Superficie: 43522 mq

Comune: Provaglio d'Iseo

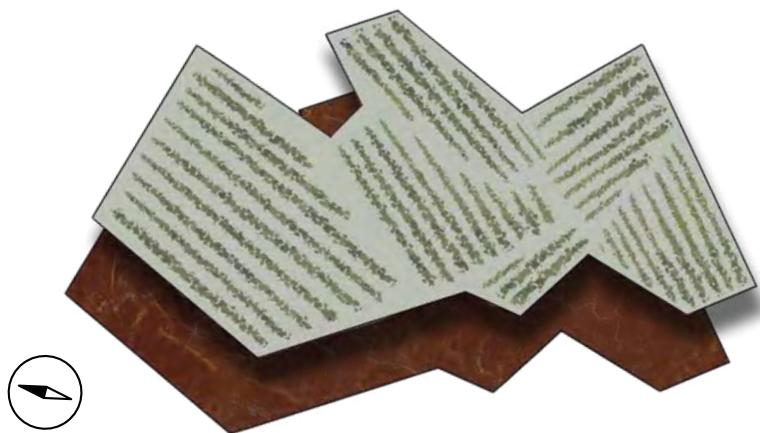
Altitude: 1115,49 - 1181,1 ft above sea level

Varieties: Pinot nero

Plant Year: 1999, 2000, 2001, 2025

Surface area: 468466 sq.ft.

Municipality: Provaglio d'Iseo



Monte Cognolo, Pian delle Viti

Questa località che pare una "Valle Sospesa", dove sono stati riesumati frammenti ceramici databili attorno all'Età del Bronzo, vede la presenza dei resti di un antico castello costruito come rifugio e deposito tra il XIII e il XIV secolo, all'interno delle cui mura si trovavano le caneve (cantine). È qui che, posizionati in una zona strategica sul monte sovrastante l'area abitata, detta appunto "Piano delle Viti", trovano dimora 4 ettari di Pinot Nero.

L'altipiano poggia sulle ultime propaggini delle Prealpi, dall'antica origine marina solo più tardi lambita dal ghiacciaio che proveniva dalla Valle Camonica. Il terreno è di colore rosso per la componente di ferro molto pronunciata, grazie all'azione delle piogge che lo hanno trasportato nella conca lasciando a nudo le rocce calcaree selciferi, che compongono la struttura più profonda di quei terreni.



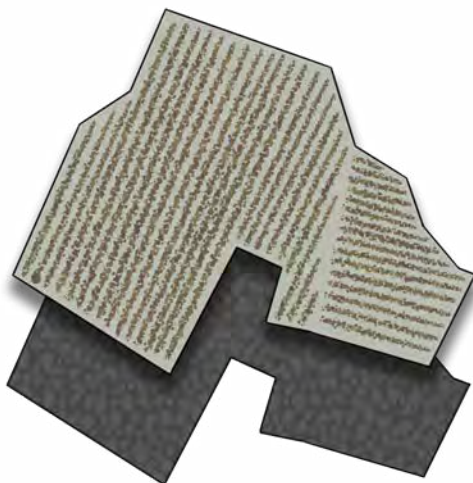
Monte Cognolo, Pian delle Viti

A landscape that feels like a suspended valley. Ceramic fragments dating back to the Bronze Age have been unearthed here, along with the remains of a medieval fortress built between the 13th and 14th centuries. Within its walls were once the caneve (cellars). Here, on a strategic plateau overlooking the valley and known as 'Pian delle Viti,' four hectares of Pinot Noir thrive. The plateau rests on the final outcrops of the Prealps, of ancient marine origin and later shaped by glaciers descending from the Camonica Valley. The soil's distinctive red hue comes from its rich iron content, carried by rainfall into the basin and leaving exposed the siliceous limestone that forms its deeper structure.



Altitudine: 255 m s.l.m.
 Varietà: Pinot nero, Chardonnay
 Anno dell'impianto: 1992, 2021
 Superficie: 30930,9230 mq
 Comune: Provaglio d'Iseo

*Altitude: 836,61 ft above sea level
 Varieties: Pinot nero, Chardonnay
 Plant Year: 1992, 2021
 Surface area: 332927,99350 sq.ft.
 Municipality: Provaglio d'Iseo*



La Vigna Storica, Roccolo

Da sempre vocata alla Riserva Bagnadore. Si trova in uno dei punti principali di sfogo dell'antico ghiacciaio in fase di dissoluzione. Da qui deriva l'interazione tra la parte ghiaiosa dell'antica morena e le deposizioni di argilla e limo dovute alle diverse velocità di scorrimento dei corsi d'acqua. Esprime vocazionalità così importanti che nella parcella più giovane è stato deciso di adottare la stessa genetica del primo impianto risalente al 1992, attraverso un'accurata scelta dei ceppi ed una selezione massale da propagare con gemme poi innestate in modo dedicato.

Il contorno boschivo e le alberature creano un contesto di biodiversità molto ricco che si esprime anche nella vitalità dei suoli. Questa condizione porta ad un equilibrio unico tra suolo, radice e parte aerea.

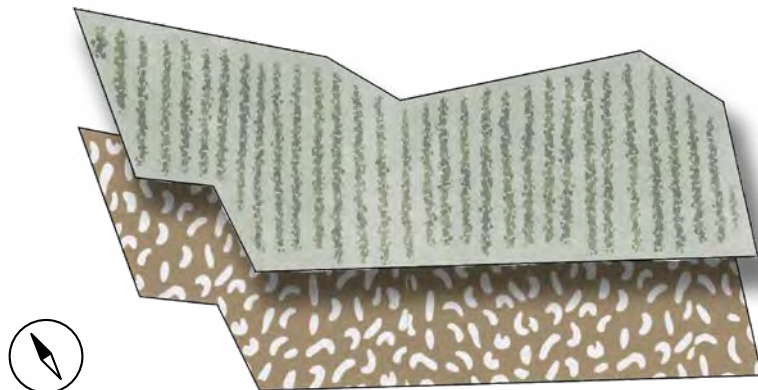
The Historic Vineyard, Roccolo

For decades dedicated to Bagnadore Riserva, Roccolo stands where the ancient glacier once released its waters during melting. The interaction between gravelly moraine and clay-silt deposits, shaped by varying water flows, gives this vineyard remarkable character. Its aptitude is so pronounced that, in the youngest parcel, we chose to replicate the original 1992 planting through careful vine selection and massal propagation. Surrounding woodland enriches biodiversity and invigorates the soil, creating a rare equilibrium between earth, roots, and canopy.



Altitudine: 225 m s.l.m.
 Varietà: Erbatmat
 Anno dell'impianto: 2017, 2018
 Superficie: 11780 mq
 Comune: Corte Franca Timoline

*Altitude: 738, 19 ft above sea level
 Varieties: Erbatmat
 Plant Year: 2017, 2018
 Surface area: 126798 sq.ft.
 Municipality: Corte Franca Timoline*



La Vigna Della Vera Morena Primaria, Dosso



Conserva le caratteristiche moreniche originarie; lo scheletro è composto da ciotoli e sassi tondi, come il ghiacciaio li ha lasciati. La fertilità è contenuta e questa condizione è particolarmente confacente a mitigare l'esuberanza vegetativa dell'Erbamat.

Il Parco dell'Adamello, oltre ad aver portato anticamente la roccia chiamata Tonalite, oggi mitiga il clima grazie alle sue correnti di aria fredda. L'orientamento dei filari è stato realizzato per godere a pieno di questa ventilazione particolarmente benefica per un vitigno che si raccoglie in autunno.

The Vineyard of the Primary Moraine, Dosso

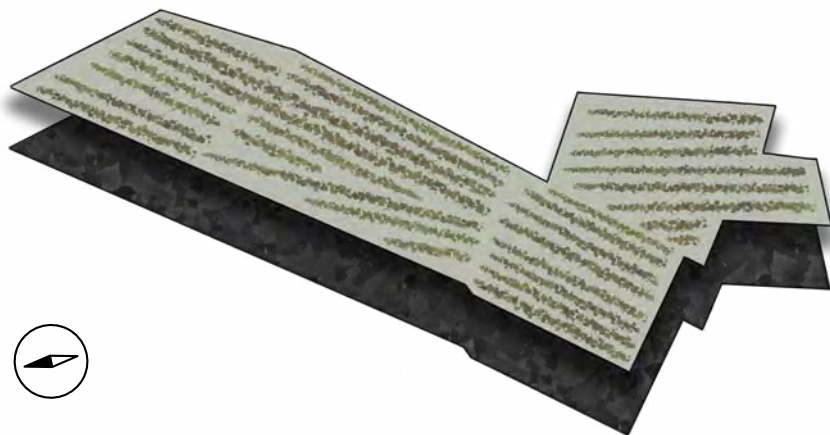
Here, the glacier's legacy remains intact: rounded stones and pebbles lie as they were left centuries ago. Low fertility naturally moderates Erbatmat's vegetative vigor.

The nearby Adamello Park, which once brought tonalite rock to the area, now moderates the climate through cool air currents. Vineyard rows are oriented to harness this ventilation, a crucial advantage for a grape harvested in autumn.



Altitudine: 260 m s.l.m.
 Varietà: Pinot nero, Chardonnay
 Anno dell'impianto: 2006, 2018
 Superficie: 31609 mq
 Comune: Provaglio d'Iseo

Altitude: 853 ft above sea level
 Varieties: Pinot nero, Chardonnay
 Plant Year: 2006, 2018
 Surface area: 340236 sq.ft.
 Municipality: Provaglio d'Iseo



La Vigna Terrazzata, Gremonì

Morena antica integrata da depositi fluviali e torrentizi, con una parte argillosa. Si tratta di una delle poche aree terrazzate in Franciacorta. I cambi di livello favoriscono l'escursione termica che condiziona in modo determinante i precursori aromatici delle basi che qui si producono. Il substrato morenico, il terrazzamento, la presenza di ulivi e boschi contribuiscono a rendere attraente il paesaggio e a valorizzare la biodiversità.

The Terraced Vineyard, Gremonì

An ancient moraine enriched by fluvial and torrential deposits, with a clay component that adds structure and depth. One of the few terraced sites in Franciacorta, its elevation changes promote significant diurnal temperature shifts, fundamental to aromatic development. Olive trees, woodland, and terracing enhance both biodiversity and landscape beauty.



SCHEDA
TECNICA
TECHNICAL
SHEET

Animante Innovare nel Solco della Storia

Leonardo da Vinci era solito trascrivere lunghi elenchi di parole che esprimevano concetti nuovi, legati alle sue ricerche, tra cui Animante. Nasce dall'unione di AMARE e ANIMARE e indica colui che ama la terra e che ne anima, con la propria azione, il rispetto delle sue leggi.

Animante ha segnato una svolta incisiva nel nostro modo di pensare e fare il Franciacorta, per questo rappresenta il percorso di innovazione che ha sancito la primogenitura di Barone Pizzini nell'esperienza biologica in Franciacorta. Incarna l'innovazione e il rispetto della storia del territorio anche nella riscoperta dell'antico vitigno autoctono Erbatat.

In etichetta è specificata la Tiratura che indica il particolare assemblaggio di una specifica base vendemmiale. La I si riferisce alla vendemmia 2011.

Animante L.A è una selezione limitata, caratterizzata da un affinamento sui lieviti di **sette anni** e una sboccatura senza aggiunta alcuna di dosaggio e solforosa.

Animante Innovating in the Wake of History

Leonardo da Vinci was known for compiling lists of words that captured emerging ideas from his research. Among them was Animante, a term born from the union of 'amare' (to love) and 'animare' (to enliven). It describes one who loves the land and, through action, respects its laws.

For us, Animante marked a decisive turning point, a new way of imagining and crafting Franciacorta. It represents the innovative path that established Barone Pizzini as a pioneer of organic viticulture in the region. At the same time, it honors the history of the territory through the rediscovery of Erbatat, an ancient indigenous grape variety.

The label bears the Tiratura, identifying the precise blend of the base vintage. The first corresponds to the 2011 harvest.

Animante L.A. is a limited selection, aged for seven years on the lees and disgorged without dosage or added sulfur dioxide.

Golf 1927 - La Tradizione

Il 1927 è l'anno in cui venne fondato a Corte Franca da Edoardo Pizzini il Golf Club di Franciacorta, tra i primi in Italia. **Golf 1927** è l'emancipazione e la modernità di un territorio e di una famiglia che oggi diventa tradizione.

In etichetta è specificata la Tiratura che indica il particolare assemblaggio di una specifica base vendemmiale. La I si riferisce alla vendemmia 2014.

Golf 1927 - The Tradition

In 1927, Edoardo Pizzini founded the Golf Club of Franciacorta in Corte Franca, one of the first in Italy. **Golf 1927** represents the emancipation and modern spirit of a territory and a family whose innovation has now become tradition.

The label indicates the Tiratura, identifying the specific blend of the base vintage. The first refers to the 2014 harvest.



SCHEDA
TECNICA
TECHNICAL
SHEET





Satèn Edizione

Una rigorosa interpretazione del Satèn, grazie alla selezione del solo mosto fiore delle migliori uve Chardonnay, da vigneti di oltre vent'anni caratterizzati da suoli diversi tra loro, che contribuiscono, ognuno con il proprio apporto distintivo, alla definizione di una personalità complessa e poliedrica: parte su fondi valle montani, profondi, di origine alluvionale e colluvi, parte di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale con abbondante scheletro ghiaioso permeabile anche in profondità. Il risultato è un Satèn con importanti note agrumate e una originale mineralità, sapido e succoso, cremoso e verticale.

Satèn Edizione

A precise and uncompromising interpretation of Satèn, crafted exclusively from first-press Chardonnay sourced from vineyards over twenty years old. The soils vary: deep alluvial and colluvial valley floors alongside recent morainic formations mixed with fluvioglacial gravel, each contributing nuance and complexity. The result is a Satèn of vibrant citrus expression and distinctive minerality: savory, juicy, creamy and vertical.



SCHEDA
TECNICA
TECHNICAL
SHEET

Naturæ Edizione

La versione “non dosata” delle Edizioni, composta sia da Chardonnay che da Pinot nero dal vigneto Gremoni. La buona escursione termica dovuta ai terrazzamenti, il substrato morenico e la presenza di una fitta vegetazione che avvolge la vigna determinano i precursori aromatici dei vini che qui si producono. Il risultato è un Franciacorta il cui sorso è teso, animato da decisa sapidità e vivace freschezza. La nota balsamica è generata dal bosco che circonda il vigneto.

Naturæ Edizione

The non-dosage expression of the Edizioni line, blending Chardonnay and Pinot Noir from Gremoni. Terracing, morainic soils, and dense surrounding vegetation shape its aromatic precursors. The palate is taut and energetic, defined by saline tension and lively freshness, with subtle balsamic notes from the surrounding woodland.



SCHEDA
TECNICA
TECHNICAL
SHEET



Rosé Edizione

Le sue uve provengono dal vigneto Pian delle Viti che si contraddistingue per la posizione a ridosso delle Prealpi, l'antica origine marina e la presenza di ferro trasportata anticamente dalle piogge.

Il risultato è un vino la cui sinfonia olfattiva e gustativa, tra loro in equilibrio, ricorda frutti di bosco, fiori di mandorlo e pesco, note fresche e speziate.

Il Rosé rappresenta sempre una sfida, sia in vigna per la delicatezza del Pinot nero, sia in cantina dove è necessario ottenere dalla buccia solo il colore, scegliendo grappoli perfetti.

Rosé Edizione

Sourced from Pian delle Viti, where marine origins and iron-rich soils define character. Balanced and expressive, it evokes wild berries, almond blossom, peach flower, and delicate spice. Rosé always represents a challenge, both in the vineyard, where Pinot Noir demands precision, and in the cellar, where only the purest color is gently extracted from perfectly selected clusters.



SCHEDA
TECNICA
TECHNICAL
SHEET

Bagnadore Riserva

Nasce dalla selezione accurata delle uve provenienti da un unico vigneto, il Roccolo, di oltre trent'anni, speciale per microclima, suolo e biodiversità, grazie ad un bosco che lo circonda. Il suolo è Morenico profondo, particolarmente vocato a vini dalla forte complessità, persistenza e longevità. Il risultato è un Franciacorta intenso, contraddistinto da toni speziati e di agrume, dal lungo finale. Il Pinot Nero qui coltivato è frutto di selezioni da clone tedesco Spätburgunder che si sono adattate nei decenni ai nostri ambienti. Una versione speciale, il Bagnadore Rosé, viene prodotta solo nelle annate memorabili.

Bagnadore Riserva

Crafted from carefully selected grapes grown in a single vineyard – Roccolo, now over thirty years old – this wine is shaped by a distinctive microclimate, deep morainic soils, and the biodiversity fostered by the surrounding woodland. The site's natural composition lends remarkable complexity, persistence, and aging potential. The result is an intense and layered Franciacorta, marked by refined spice, vibrant citrus nuances, and a long, resonant finish. The Pinot Noir planted here originates from selected German Spätburgunder clones that, over decades, have fully adapted to our environment. A special version, Bagnadore Rosé, is produced only in exceptional vintages.



SCHEDA
TECNICA
TECHNICAL
SHEET



Bagnadore



Bagnadore Riserva Rosé

Nato a seguito di un'annata eccezionale, la 2011, il Bagnadore Rosé è un "fuoriprogramma" composto esclusivamente da uve Pinot nero dei vigneti Roccolo e Gremoni. Prodotto in quantità molto limitate, continuerà a celebrare solo le vendemmie che si distingueranno per l'eccezionale qualità e quindi l'ottimo potenziale di invecchiamento. Netto, fragrante, dalle golose sensazioni di frutti rossi, cremoso, profondo, è un vino che vuole farsi ricordare.

Bagnadore Riserva Rosé

Born from the outstanding 2011 vintage, this Bagnadore Rosé is an off-program wine made exclusively from Pinot Noir sourced from Roccolo and Gremoni. Produced in extremely limited quantities, it is reserved for vintages of extraordinary quality and aging potential. Clean and vibrant, with generous red fruit, creamy depth, and lasting intensity, it is a wine designed to be remembered.



SCHEDA
TECNICA
TECHNICAL
SHEET

San Carlo

Nell'omonima località, la viticoltura è documentata sin dal Quattrocento. Un'umile chiesetta dedicata a San Carlo Borromeo sincronizzava il tempo della terra, degli uomini e dei loro riti sacri. Nasce per celebrare quel mondo autentico e tutti i luoghi che sono cultura e memoria.

Viticulture in San Carlo has been documented since the fifteenth century. A modest church dedicated to Saint Charles Borromeo once marked the rhythm of the land, its people, and their sacred rituals. This wine was created to honor that authentic world, and the places where culture and memory still endure.



SCHEDA
TECNICA
TECHNICAL
SHEET

Polzina Curtefranca Bianco

"Polsina" era il vino che il Barone portava in tavola, oggi uno Chardonnay in versione ferma. Giovane e minerale grazie alla ricchezza dei suoli da cui provengono le sue uve.

"Polsina" was the wine the Baron would bring to his table. Today, it lives on as a still Chardonnay, youthful and mineral, shaped by the richness of the soils from which its grapes are grown.



SCHEDA
TECNICA
TECHNICAL
SHEET

Curtefranca Rosso

Nasce da diversi vitigni che si completano e si esaltano a vicenda; il Merlot stempera l'aggressività e la struttura del Cabernet Sauvignon, mentre il Cabernet Franc apporta profumi speziati e balsamici. Un vino che onora le abitudini enogastronomiche locali di un tempo, non troppo lontano, in cui le uve rosse primeggiavano nel territorio.

Born from a blend of varieties chosen for balance and harmony: Merlot softens the structure and intensity of Cabernet Sauvignon while Cabernet Franc brings spicy, balsamic lift. It is a wine that pays tribute to local food and wine traditions, a not-so-distant time when red grapes still held pride of place in the territory.

ART PROJECT

Polifonie Estetica del Suono

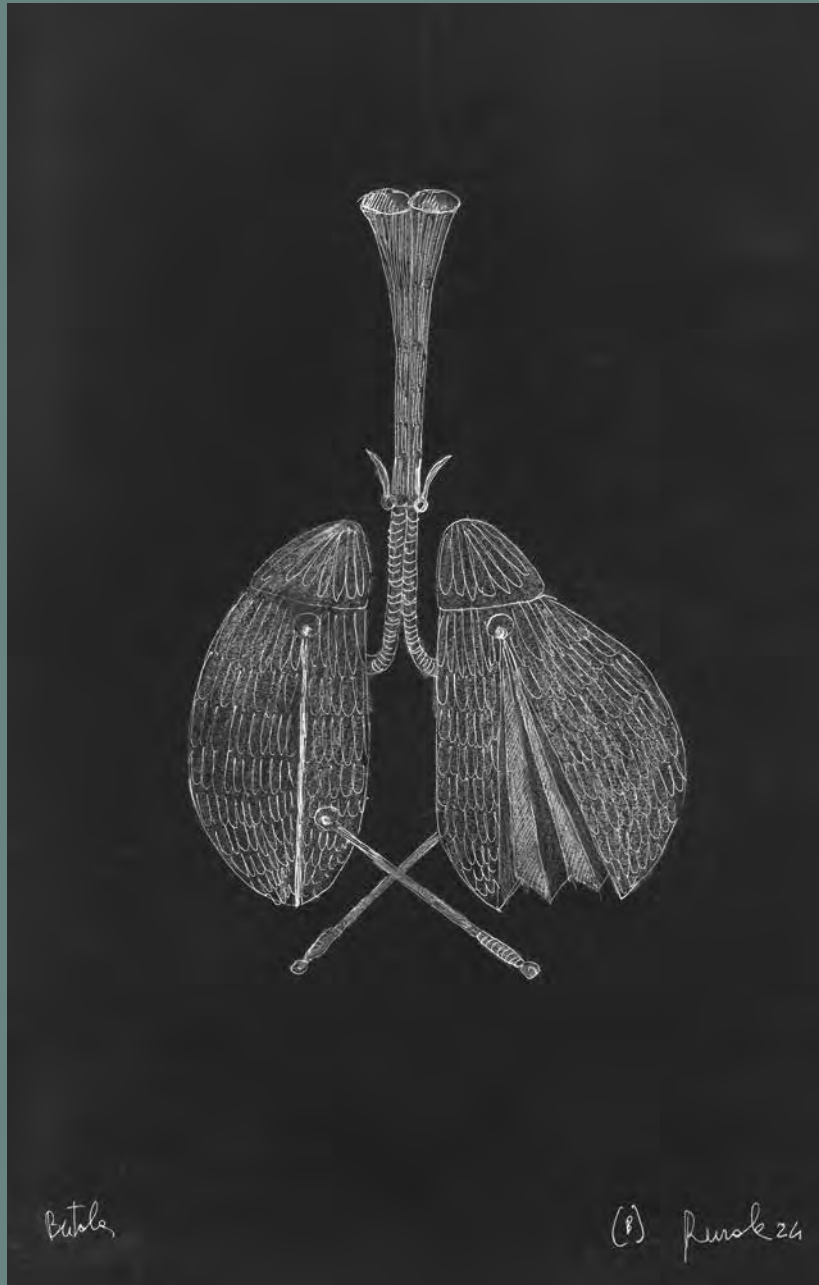
Con il progetto "Polifonie" Barone Pizzini indirizza il proprio interesse sugli artisti emergenti e verso un'arte impalpabile come quella sonora, che meglio interpreta i principi fondamentali della sostenibilità e salvaguardia ambientale.

Il titolo di questo lavoro è *Mantuli*, dal nome della brezza mattutina che caratterizza le valli del lago d'Iseo e gli autori sono Enrico Ascoli e Hilario Isola. L'opera si manifesta in luoghi diversi della cantina a partire dalla barricaia dove si può vedere una doppia scultura metallica, che in realtà è un dispositivo sonoro. Una brezza polifonica che risuona tra le moltitudini di bottiglie e barrique, che prima ancora ha risuonato in mezzo alla natura tra le foglie e i grappoli del vigneto Pian delle Viti. Lì gli autori hanno realizzato nel mese di Luglio 2025 una performance senza pubblico che oggi è un'opera di videoarte visibile sulla balconata che si affaccia alla zona di vinificazione. A conclusione del percorso, sono in mostra i disegni, gli acquerelli e altri materiali utilizzati nella progettazione dell'opera.



PER MAGGIORI
INFORMAZIONI
FOR FURTHER
INFORMATION





Polyphonies Aesthetics of Sound

With "Polyphonies" Barone Pizzini chose to engage emerging artists and focus on the intangible art form of sound. Best suited to interpret the fundamental principles of sustainability and environmental protection this art form is in keeping with the values and philosophy of Barone Pizzini.

The title of this work is Mantuli, named after the morning breeze that flows through the valleys of Lake Iseo. The piece was created by Enrico Ascoli and Hilario Isola. The work is displayed in several areas around the winery, starting with the barrel cellar, where you can see a two-piece metal sculpture of crossed trumpets that point to the sky. A polyphonic breeze that resonates among the many bottles and barrels in the Barone Pizzini winery, but which first resonated among the leaves and grapes of the Pian delle Viti vineyard where Ascoli and Isola exhibited their sound sculptures for the first time. The artists staged a performance in July 2025 between the rows of grape vines, each wearing one of the devices, without an audience but under the watchful eye of a drone that recorded the event from above. The video art work produced during the performance can be seen in the upper part of the winery, on the balcony overlooking the large steel tanks. To better understand the creative process that led the artists to create Mantuli, we can see the drawings, watercolours, and other materials used to design the sculpture on display at the end of the exhibition.



Viti&CulturaBio dal 1997

Vines&OrganicCulture since 1997

- 1997** Mettiamo in discussione il modello di agricoltura con diserbanti e sistemici.
We begin challenging conventional chemical agriculture.
- 1998** Prime prove in bio.
First organic trials.
- 2001** Avvio certificazione bio su tutta l'azienda.
Organic certification initiated across the estate.
- 2004** Primo Franciacorta da uve bio.
First Franciacorta from organically grown grapes.
- 2007** Nuova cantina in bioedilizia, fitodepurazione e fotovoltaico.
New eco-designed winery with phytodepuration and photovoltaic systems.
- 2008** Avvio sperimentazione Erbamati, antico vitigno autoctono bresciano.
Erbamat experimentation begins.
- 2011** Progetto Ita.Ca per la misurazione e riduzione delle emissioni di CO₂.
Ita.Ca project for CO₂ measurement and reduction.
- 2012** Prima cantina in Franciacorta con certificazione ISO 14064.
First Franciacorta winery certified ISO 14064.
- 2014** Adesione al progetto BIOPASS, misurazione e studio della biodiversità funzionale.
Participation in Biopass biodiversity project.
- 2015** Prima cantina in Franciacorta con certificazione Biodiversity Friend.
First Franciacorta winery certified Biodiversity Friend.
- 2021** Animante è il primo Franciacorta con Erbamati.
Animante becomes the first Franciacorta made with Erbamati.
- 2023** Bilancio ESG per monitorare l'impatto ambientale, sociale e di governance delle scelte aziendali.
ESG reporting introduced.
- 2025** Certificazione Vegan per attestare il rispetto di ogni forma di vita animale.
Full vegan certification achieved.

Lombardia





BARONE PIZZINI

FRANCIACORTA 1870

Via San Carlo 14, 25050 - Provaglio d'Iseo (Bs) - Italia - baronepizzini.it