Bagnadore

FRANCIACORTA

Dosaggio Zero

RISERVA 2017

Le sue uve provengono da una vigna le cui piante, di quasi trent'anni, godono dei benefici di un vicino bosco che mitiga il clima, garantisce una buona escursione termica tra il giorno e la notte e favorisce una peculiare ricchezza di biodiversità.

La vendemmia 2017 resterà negli annali per la gelata del 19 Aprile. La produzione è stata dimezzata, ma la vite ha risposto con un malico sorprendente!

Annata:	2017
Uve:	Chardonnay 60% Pinot nero 40%
Altezza Vigneti:	250 mslm
Vigneti di origine:	Roccolo (3,9 ha)
Tipologia di terreno:	Deposito morenico di età intermedia sepolto da depositi colluviali sabbiosi fini, profondi ma con substrato ciottoloso ricco di scheletro drenante.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero di ceppi per ettaro:	6.000
Resa per ettaro in quintali:	80 - 85
Vinificazione:	Pressatura soffice, frazionamento dei mosti, fermentazione in barrique
Maturazione:	8 mesi in barrique di I e II passaggio.
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	88 mesi
Alc.:	12%
Abbinamenti:	di particolare struttura e complessità, da provare con pesci al forno e arrosti
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Numero di casse prodotte (9 lt):	833
Acidità totale:	8,9 g/l
Zuccheri:	<1 g/l
So2 totale:	76 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'equlibrio tra ogni forma di vita, vegetale e animale.

Il Pinot Nero è frutto di selezioni da clone tedesco Spätburgunder che si sono adattate nei decenni ai nostri ambienti.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

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

Bagnadore

FRANCIACORTA
Dosaggio Zero
RISERVA 2017

The grapes for this wine come from a vineyard where the thirty-year-old vines enjoy the benefits of a climate mitigated by the surrounding woods. Healthy temperature variation between day and night gives the site rich biodiversity.

The 2017 vintage will be remembered the frost of April 19th. Production was cut in half, yet the vines responded wit surprisingly high malic acid levels!

Vintage:	2017
Grapes:	Chardonnay 60% Pinot nero 40%
Altitude:	250 m a.s.l.
Vineyards:	Roccolo (3.9 ha)
Type of ground:	Moraine soil of median age, buried with fine colluvial sands, deep soil but with rich and well-draining pebble sub-stratum
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	6.000
Production per hectare in quintals:	80 - 85
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in barrique
Ageing:	8 months in barriques of first and second step
Refinement in bottle on the yeasts:	84 months
Alc.:	12%
Serving suggestions:	of particular structure and complexity, to try with baked and roasted fish
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Number of cases:	833
Total acidity:	8,9 g/l
Sugars:	<1 g/l
Total So2:	76 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.

Pinot Noir is the result of selections from a German Spätburgunder clone that have adapted to our environments over the decades.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

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