

Animante

FRANCIACORTA

Brut

Di colore giallo paglierino, presenta note floreali, di agrumi, miele d'acacia, albicocca e frutta secca. Dalla fine cremosità con chiusura sapida.

Annata:	NV
Uve:	Chardonnay 78%, Pinot nero 18% Pinot bianco 4%
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione:	6 mesi in vasche inox
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	20 - 30 mesi, 8 sboccature da ottobre a settembre
Alc.:	12%
Abbinamenti:	Come aperitivo con crudo di mare o Culatello di Zibello, a tavola con primi piatti, pesci e carni bianche.
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Vigneti di origine:	25 vigneti nei comuni di Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca, Adro.
Tipologia del terreno:	Generalmente di origine morenica recente frammista a deposizione fluvio-glaciale e fluvio-lacustre con abbondante scheletro ghiaioso permeabile anche in profondità.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	90 - 95

Secondo le norme di etichettatura dei prodotti biologici, questo vino riporta sulla bottiglia la dicitura "vino biologico". E' frutto, come gli altri vini Barone Pizzini, della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire una qualità superiore del vino, preservando intatte le caratteristiche che una natura incontaminata sa donare all'uva. Tutti i vigneti Barone Pizzini, in Franciaacorta, in Toscana (Poderi di Ghiaccioforte) e nelle Marche (Pievalta) sono certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870



Animante FRANCIACORTA Brut

Strohgelb in der Farbe,
mit Noten von Blumen,
Zitrusfrüchten, Akazienhonig,
Aprikosen und getrocknete
Früchte.
Seit Ende Verschluss mit
Bohnenkraut Cremigkeit.

Jahrgang:	O.A.
Rebsorten:	78% Chardonnay, 18% Pinot nero, 4% pinot bianco
Vinifikation:	Sanfte Pressung, Fermentation im Edeltank mit Temperaturkontrolle
Ausbau:	6 Monate im Edeltank
Flaschenverfeinerung sur lies:	mindestens 20 Monate
Alc.:	12%
Verbindungen:	Als Vorspeise mit rohen Meeresfrüchten oder Culatello am Tisch mit Pasta, Fisch und weißem Fleisch.
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungswineberg:	25 Weinberge in den Gemeinden Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca, Adro
Bodentypologie:	Moränengestein
Erziehungssystem:	Guyot
Stockdichte pro Hektar:	5.000 - 6.250
Pro Hektar-Ertrag:	9 - 9,5 Tonnen

Nach den für Bioprodukte gültigen Regeln kann dieser Wein ab diesem Jahr im Etikett den Vermerk "agricoltura biologica" (aus biologischem Anbau) führen und entspricht, wie alle anderen Barone Pizzini - Weine, der gezielten Wahl von Arbeitsmethoden im Feld und im Keller, die durch die intakte Bewahrung der einer unbelasteten Natur innewohnenden Charakteristiken für gehobene Weinqualität garantieren. Alle Weinberge von Barone Pizzini - in der Franciacorta, in der Toskana (Podere di Ghiaccioforte) und in Marken (Pievalta) - sind nach den Normen für biologischen Weinbau zertifiziert.

Animante FRANCIACORTA Brut

Straw yellow in color, with
notes of flowers, citrus, acacia
honey, apricot and dried fruit.
Since the end closure with
savory creaminess.

Vintage:	NV
Grapes:	Chardonnay 78%, Pinot nero 18%, Pinot bianco 4%
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	6 months stainless steel
Refinement in bottle on the yeasts:	20 - 30 months
Alc.:	12%
Serving suggestions:	As an appetizer with raw seafood or Culatello, at the table with pasta, fish and white meats.
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Vineyards:	5 vineyards in the municipalities of Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca, Adro.
Type of ground:	Generally of recent moraine origin, from glacial river and lake 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

According to labelling laws covering organically grown products, on this wine can carry the words "organic wine". Like all Barone Pizzini wines, this is the result of choosing working methods, from vineyards to cellar, that are aimed at guaranteeing superior wine quality and keeping intact all the characteristics that uncontaminated nature can give grapes. All Barone Pizzini vineyards in Franciacorta, Tuscany (Podere di Ghiaccioforte) and in the Marches (Pievalta) are certified as complying with organic-growing regulations.