

Bagnadore

Non Dosato Riserva

Vendemmia 2009

Le sue uve provengono da un'unica vigna le cui piante, di oltre vent'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 Riserva risponde ad importanti criteri qualitativi e per questo è prodotta in quantità limitate e solo nelle migliori vendemmie.

Annata:	2009
Uve:	Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata, barrique
Maturazione:	6 mesi in barrique - 6 mesi in vasche inox
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	60 - 70 mesi
Alc.:	12%
Abbinamenti:	Ideale con pesci al forno, carni bianche, formaggi anche stagionati.
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Vigneti di origine:	Roccolo
Tipologia del 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 ceppi per ettaro:	6.000
Resa per ettaro in quintali:	80 - 85

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 Franciacorta, in Toscana (Poderi di Ghiaccioforte) e nelle Marche (Pievalta) sono certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870



Bagnadore

Non Dosato Riserva

Ernte 2009

FRANCIACORTA

Die aus einem einzigen Weinberg, dessen Pflanzen, mehr als zwanzig Jahren kommen Trauben, genießen Sie die Vorteile von einem nahe gelegenen Wald, Klima mildert, sorgt für eine gute Temperaturbereich zwischen Tag und Nacht und begünstigt eine besondere Reichtum an biologischer Vielfalt. Das Naturschutzgebiet reagiert auf wichtige Qualitätskriterien und das ist in begrenzten Mengen und nur in den besten Jahrgängen produziert.

Jahrgang:	2009
Rebsorten:	50% Chardonnay, 50% Pinot Nero
Vinifikation:	Sanfte Pressung, Fermentation im Edelstahltank mit Temperaturkontrolle, barrique
Ausbau:	6 Monate in Barrique - 6 Monate im Edelstahltank
Flaschenverfeinerung sur lies:	60 - 70 Monate
Alc.:	12%
Verbindungen:	ideal mit gebackenem Fisch, weißes Fleisch, Käse auch gereift.
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungsweinberg:	Roccolo
Bodentypologie:	Moränengestein
Erziehungssystem:	Guyot
Stockdichte pro Hektar:	8 - 8,5 Tonnen
Pro Hektar-Ertrag:	8 Tonnen

Nach den für Bioprodukte gültigen Regein 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 Fed 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 (Poderi di Ghiaccioforte) und in Marken (Pievalta) - sind nach den Normen für biologischen Weinbau zertifiziert.

Bagnadore

Non Dosato Riserva

Vintage 2009

FRANCIACORTA

The grapes for this wine come from a single vineyard where the more than twenty-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. This reserve wine is made only in small quantities and only in top vintages. Its production is held to the highest quality standards.

Vintage:	2009
Grapes:	Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, barrique
Ageing:	6 months barrel - 6 months stainless steel
Refinement in bottle on the yeasts:	60 - 70 months
Alc.:	12%
Serving suggestions:	Ideal with roasted fish, white meats, cheeses also matured.
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Vineyards:	Roccolo
Type of ground:	Moraine soil of median age, buried with fine colluvial sands, deep soil but with rich and well-draining pebble substratum
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	6.000
Production per hectare in quintals:	80 - 85

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 (Poderi di Ghiaccioforte) and in the Marches (Pievalta) are certified as complying with organic-growing regulations.