

Golf 1927

FRANCIACORTA

Brut

Il Barone Edoardo Pizzini fondò nel 1927 un impianto per il gioco del golf, tra i primi in Italia. Con la figura femminile tratta da un'immagine dell'epoca, evoca lo spirito di innovazione che da sempre guida Barone Pizzini, oggi il primo Franciacorta biologico. Un Franciacorta avvolgente, delicato ed accattivante, vellutato ma di carattere.

Annata: NV

Uve: Chardonnay

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata

Maturazione: 6 mesi in vasche inox

Affinamento in bottiglia sui lieviti: 20 - 30 mesi

Alc.: 12%

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, ottimo con Culatello di Zibello e Grana Padano. Accompagna paste con sughi di verdure e pesce. Si sposa con crostacei e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Vigneti di origine: 26 vigneti nei comuni di Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca.

Tipologia del terreno: Parte di origine morenica profonda con scheletro abbondante e deposizione sabbiosa in superficie, parte 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". È 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



Golf 1927

FRANCIACORTA

Brut

Jahrgang:	O.A.
Rebsorten:	Chardonnay
Vinifikation:	Sanfte Pressung, Fermentation im Edeltank mit Temperaturkontrolle
Ausbau:	6 Monate im Edeltank
Flaschenverfeinerung sur lies:	20 - 30 Monate
Alc.:	12%
Verbindungen:	Als Vorspeise mit rohen Meeresfrüchten oder Culatello am Tisch mit Pasta, Fisch und weißem Fleisch.
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ursprungsweinberg:	26 Weinberge in den Gemeinden Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca.
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.

Golf 1927

FRANCIACORTA

Brut

In 1927 Baron Edoardo Pizzini founded one of the first golf courses in Italy. The Franciacorta Golf 1927, with its feminine figure in the style of that era, evokes the spirit of innovation that has always guided Barone Pizzini, which is today the first organic Franciacorta wine. A Franciacorta, delicate and captivating, velvety but with character.

Vintage:	NV
Grapes:	Chardonnay
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 Culatello, di Zibello and Grana Padano, at the table with pasta, fish and white meats.
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Vineyards:	26 vineyards in the municipalities of Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca.
Type of ground:	Deep moraine soil with abundant fossils and sandy deposits in evidence, more recent moraine soil resulting 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.