Barone Pizzini Franciacorta Animante L.A. Dosaggio Zero

BARONE PIZZINI, LOMBARDIA, ITALIA

Rypälelajikkeet	Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
Alkoholi	12 %
Kuvaus	Pitkään kypsynyt Franciacorta alueen ensimmäiseltä luomutuottajalta.
Luonnehdinta	Täysin kuiva kuohuviini, jonka maussa korostuvat sitruksen ja kypsän aprikoosin aromit. Lopussa hieman yrttisyyttä, paahteisuutta ja pitkään kestävät kuplat.
Ruokasuositus	Tyylikäs kuohuviini on omiaan kaikenlaisten alkupalojen kanssa. Sopii hyvin myös kalaruokien ja keveiden pastojen kanssa. Täsmäsuosituksena tryffelirisotto.
Viinialue	DOCG Franciacorta, Lombardia
Lehdistö	95/100 pistettä Falstaff.
Pullokoko	75 cl
Muuta	Animante L.A. viiniä tuotetaan vain noin 5000 pulloa vuodessa. Viini saa kypsyä pullossa vähintään 70 kuukautta sakan päällä, eikä siihen lisätä lainkaan sokeria, joten tyyli on ns. Non Dose.

Barone Pizzini

LOMBARDIA, ITALIA

Barone Pizzinin historia vie aina vuoteen 1870 jolloin veljekset Enrico ja Bernardino perustivat Pizzini Wine Companyn. Franciacortaa talo alkoi kuitenkin vasta tuottamaan rekisteröidyttyään ensimmäisten joukossa vuonna 1967 uuteen laillistettuun DOC alueeseen. Ensimmäinen tuotettu vuosikerta Barone Pizzinin Franciacortaa on vuodelta 1971. 1990- luvulla talo otti mukaan joukon viiniä rakastavia sijoittajia, joka mahdollisti laajennukset sekä ensimmäiset kokeilut luomutuotannon parissa. Vuodesta 2007 lähtien koko Pizzinin tuotanto onkin ollut 100 % luomua. Talo oli ensimmäinen italialainen viinitalo, jolle myönnettiin ISO 14064 sertifikaatti kasvihuonepäästöjen vähentämisestä sekä vuodesta 2015 talo on ollut sertifioitu kestävän kehityksen edelläkävijä.