## DRINKS.

## **Barone Pizzini Golf 1927 Franciacorta DOCG 75cl**



Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

	• •
Numéro d'article	408221
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Lombardie
Embouteilleur	Barone Pizzini Soc. Agr. p.A, Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo, Italia
Marque	Barone Pizzini
Туре	Vin mousseux
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Pétillant, frais et sec avec un perlage fin, de l'acidité, des pommes vertes, des agrumes, ainsi que des amandes.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, viandes blanches

## **Description**

En 1998, la Maison Barone Pizzini s'est convertie à la viticulture biologique et a produit le premier vin de Franciacorta certifié biologique. La préservation de la biodiversité et la réduction des émissions de gaz à effet de serre sont d'une grande importance dans la culture des terres, où l'utilisation de produits chimiques est totalement bannie. L'aspect de la durabilité est également mis en œuvre dans la cave, que ce soit par le biais des énergies renouvelables, de l'utilisation de matériaux renouvelables ou du traitement des eaux usées. Le vin mousseux Golf 1927 DOCG est à base du cépage Chardonnay, cultivé selon le système Guyot typique sur un total de 27 vignobles dans la région de Franciacorta. Les sols sont constitués de dépôts morainiques datant des périodes glaciaires passées, enrichis de fossiles, de sable et de gravier. Les raisins biologiques sont cueillis à la main et pressés délicatement, s'ensuit la fermentation du moût dans des cuves en acier à température contrôlée. Le processus de vieillissement dure six mois. Au cours du vieillissement subséquent sur levure fine, qui dure environ deux ans, le vin tranquille est finalement transformé en vin mousseux. Étant donné que le dioxyde de carbone produit durant la fermentation ne peut pas s'échapper cette fois, le Barone Pizzini Golf 1927 est enrichi de fines bulles. Le vin mousseux développe tout son potentiel en combinaison avec les feuilletés apéritifs, les fruits de mer, les pâtes, le poisson ou la volaille. Son nom rappelle celui du baron Edoardo Pizzini, qui a fait construire l'un des premiers terrains de golf en Italie en 1927. Son fils a rejoint la ferme familiale un peu plus tard et s'est consacré de plus en plus à la viticulture. La première bouteille du vin Barone Pizzini Franciacorta a été produite en 1971.