



BAGNADORE

FRANCIACORTA DOCG DOSAGGIO ZERO RISERVA

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. Paglierino chiaro, dal perlage fine e persistente. Al naso offre bellissime note di pane tostato e di lievito di birra, sfumature di agrumi e di erbe officinali. Al palato è fresco, profondo, elegante, dinamico e di grande armonia.



PROVENIENZA	Franciacorta
PRODUTTORE	Barone Pizzini
TIPOLOGIA	Bollicine
DENOMINAZIONE	Franciacorta DOCG
VITIGNO	60% Chardonnay, 40% Pinot Nero
GRADO ALCOLICO	12% Vol
CONFEZIONE	Bottiglia Classica Cassa di Legno
FORMATO	0,75 lt 1,5 lt
ABBINAMENTI	Pesci al forno, carni bianche, formaggi stagionati.

