



Barone Pizzini

Rebsorten:

Merlot
Chardonnay
Pinot Nero
Cabernet Franc
Pinot Bianco
Erbamatto

Gesamtanbaufläche:

47 ha

Böden:

Kies
Lehm
Kalkstein

Qualität:

Bio seit 2001

Anbaugebiet:

Lombardia

Franciacorta Spumante ist die Spezialität der enthusiastischen Gruppe um Silvano Brescianini, die ihre Wurzeln in der Lombardei am Südrand der Alpen hat.

Alle von ihnen Eigentümer von kleinen Parzellen in der Region, beschlossen seinerzeit, sich gegen die Großen der Gegend zu organisieren und auf dem alten Anwesen Barone Pizzini einen eigenen Keller aufzubauen. Dieser ist heute nur noch ein Museum. Neu gebaut wurde ein Meisterwerk ökologischer Architektur und Energienutzung welches seit 2008 den heutigen Keller beherbergt.

Abseits der modernen und ausgeklügelten technischen Einrichtung schlummern hier unendlich viele Flaschen der verschiedenen Sekt-Cuvées. Der Satèn (Seide) reift für mindestens 36 Monate auf den Hefen, bevor er degorgiert wird. Selbst die einfacheren Cuvées wie der zarte, lachsfarbene Rosé Brut oder der frische, aromatische ‚Golf 1927‘ Brut reifen 24 Monate anstatt der vorgeschriebenen 18 Monate auf der Hefe.

Mittlerweile hat sich Barone Pizzini einen Namen gemacht und auch die ökologische Wirtschaftsweise hat die lokalen Größen aufhorchen lassen. Silvano Brescianini ist seit 2018 Präsident des Consorzio Franciacorta.

Die Leute von Barone Pizzini machten gute Erfahrungen in ihrer Zusammenarbeit, sodass sie im Jahre 2000 beschlossen, über ihre Grenzen zu wachsen. Mit weiteren Partnern in anderen Regionen Italiens folgen sie ihrer Idee von tollen, ökologisch, teils biodynamisch produzierten Weinen, so z. B. in der Maremma und in der Region Marche.