Franciacorta

Il Club ognibendibio organizza

UNA MATTINA IN VIGNA PER SCOPRIRE I SEGRETI DELL'INVERNO

Vi sveliamo il momento topico e piu' misterioso del percorso del vino.

Barone Pizzini, Sabato 23 febbraio dalle 10.00 alle 12.00

Incontro conviviale in vigna con l'agronomo per svelare come nasce un grande vino ottenuto da uve rigorosamente biologiche. Scopriamo da cosa dipendono la longevità della vite, la qualità delle uve e quindi…la grandezza di un vino!

A seguire, **approfondimento in cantina**: degustazione guidata per ritrovare le sfumature del terroir che fanno la differenza nel bicchiere.

Conclusione con **brindisi** dedicato al nuovo millesimo 2009!

Prenotazione obbligatoria.

Costo a persona € 20,00 (€ 15.00 per soci club ognibendibio)

Posti limitati fino ad un massimo di 30.

Programma della mattina

- Ore 10.00 - ritrovo in cantina
- Ore 10.10 – 11.00 visita guidata al vigneto San Carlo dedicata alla viticoltura biologica ed alle principali tecniche di potatura della vite.
- Ore 11 – 11.30 degustazione in cantina con accento sul significato del terroir nel bicchiere.
- Ore 11. 40 – brindisi dedicato al nuovo Millesimo 2009.

In Franciacorta, come nelle nostre tenute in Toscana e Marche, coltiviamo la vite nel rispetto di quel microcosmo straordinario che rende irripetibile ogni terroir e culmina in un vino privo di ogni residuo estraneo alla natura.
Barone Pizzini, nobile espressione della cultura Bio.

BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870