

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



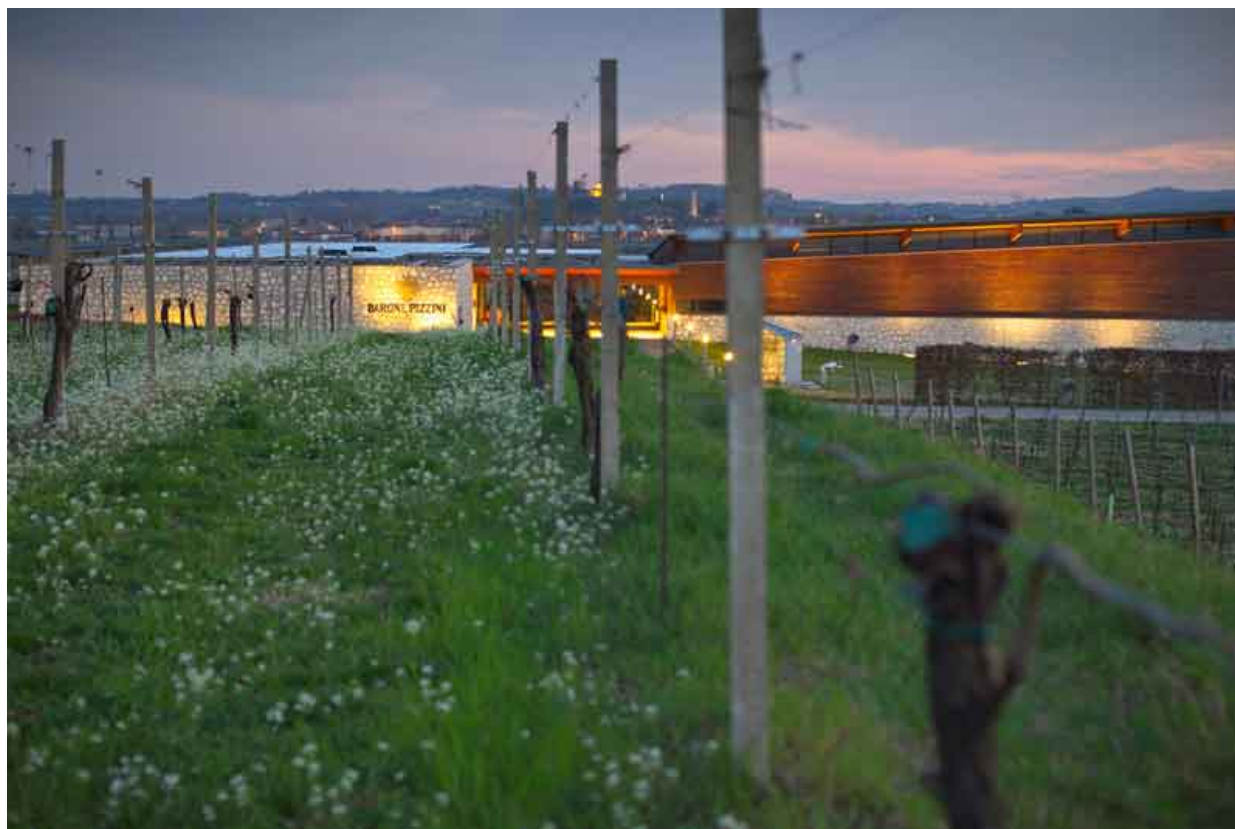
FOOD & WINE

BARONE PIZZINI: BIOLOGICO PER SCELTA



AIS MILANO • 13 APRILE 2018

♥ 0 👁 222 ➦ 2



Barone Pizzini

Barone Pizzini: biologico per scelta



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

La storia della Barone Pizzini inizia agli inizi dell'800 quando gli eredi della casata asburgica Pizzini Piomarta von Thumburg si trasferiscono a Timoline, una frazione di Corte Franca, per

occuparsi dell'azienda di famiglia. Vari componenti della famiglia si susseguono nella gestione fino ad arrivare alla fine del Novecento quando la cantina passa sotto la guida del Barone Giulio Pizzini che gioca un ruolo determinante nello sviluppo del Franciacorta divenendo uno dei fondatori della DOC nel 1967.

All'inizio degli anni '90, il barone coinvolge un piccolo numero di imprenditori appassionati di vino e, nel 1993, cede a loro l'azienda.

Precursore dei tempi, la cantina Barone Pizzini è stata la prima realtà franciacortina a produrre Franciacorta da viticoltura biologica certificata dopo aver cominciato la conversione dei vigneti dal 1998.

Come ricorda Silvano Brescianini, vicepresidente e socio "Il biologico è il mezzo, il fine è la qualità"; quindi attenzione al territorio, all'ambiente e all'uomo.

Avere una vigna in equilibrio significa lavoro costante, coltivazione del terreno per arricchirlo di materia organica con sovesci, compost, foglie, tralci di vite e poi ancora inerbimenti per ricreare un ambiente ospitale per insetti, gestione della biodiversità e cura della parte fogliare della vite.

Per Barone Pizzini biologico significa anche essere una cantina realizzata con architettura ecocompatibile: la nuova cantina, realizzata nel 2006, prevede numerosi accorgimenti per limitare il consumo energetico e ridurre l'impatto ambientale: le acque sono fitodepurate, è presente un sistema naturale di raffrescamento e sul tetto è installato un impianto fotovoltaico che garantisce una parte rilevante dell'energia elettrica necessaria per le attività aziendali.

Ma non solo: è stata la prima cantina italiana a potersi fregiare, nel 2012, della certificazione ISO 14064 con il sistema Ita.Ca (Italian Wine Carbon Calculator), il primo calcolatore di impronta carbonica specifico per la filiera vitivinicola.

Barone Pizzini è inoltre parte del progetto Biopass (acronimo di Biodiversità, Paesaggio, Ambiente, Suolo e Società) messo a punto dallo Studio Agronomico Sata di cui fanno parte il prof. Leonardo Valenti e il dott. Pierluigi Donna, rispettivamente consulenti enologo ed agronomo, della cantina.

Il progetto prevede la valutazione di tutti gli elementi presenti sul territorio che vanno a comporre la biodiversità in tutte le forme di vita (animali, piante, funghi o batteri) nei loro habitat (bosco, acque, campi) per individuare gli eventuali interventi su cui focalizzare gli sforzi aziendali per una maggiore sostenibilità.

I riconoscimenti per questo grande sforzo non sono mancati e nel 2012 l'International Wine Challenge ha proclamato il Franciacorta Rosé 2008 miglior vino biologico al mondo. Nel 2015 Barone Pizzini ha ottenuto lo speciale premio per la Viteicoltura sostenibile del Gambero Rosso e, sempre nello stesso anno, anche l'attestato Biodiversity Friend, primo standard per la

certificazione della biodiversità in agricoltura, patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e di proprietà della WBA – World Biodiversity Association onlus.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Barone Pizzini Franciacorta vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE

LA NUOVA DOC DELLE VENEZIE



FOOD & WINE

LA MONDIANESE: APPASSIONATO MONFERRATO



FOOD & WINE

IL VINO SECONDO LE MODALITÀ DI PRODUZIONE

THE AUTHOR

AIS MILANO



*L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.
Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha
ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro
della Worldwide Sommelier Association.*



CERCA

Cerca ...

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



ADV



ADV

An advertisement for WordPress.com. It features a smiling Black man with his hand to his face, wearing a gold watch. The background is a solid blue color. The text is in white and light blue.

*Trova il dominio
più adatto a te.*

Acquista il tuo dominio
e costruisci il tuo sito con
il software utilizzato
dal 30% di Internet.

Ottieni il tuo dominio

WordPress.com

SFOGLIA IL LUXURY BOOK
REDAZIONE

MILANOPLATINUM.COM

Direttore [Alessio Bassani](#)
Vicedirettore [Aldo Miran](#)

REDAZIONE
MILANO PLATINUM 2016
Responsabile *Viaggi e Food&Wine* [Chiara Carolei](#)
chiara.carolei@milanoplatinum.com

[Daria Scienza](#) - [Anna Preianò](#) - [Paola Maria Zaccaria](#) - [Giovanna Cataldo](#) - [Pamela Paci](#) - [Valeria De March](#) - [Claudia Scienza](#) - [Veronica Padovani](#) - [Patrizia Cazzola](#)

ADV **COLLABORAZIONI**

[AIS Milano](#) - [Con un viaggio nella testa](#) - [Ewa Figaszewska Photography](#) - [Expo 2015 Milano: io ci sono stato, e tu?](#) - [Finestre su Arte, Cinema e Musica](#) - [Milano da Vedere](#) - [Milano Panoramica](#) - [Milano Segreta](#) - [Milano Sparita e da Ricordare](#) - [MouMou Photography](#) - [NoiNonni](#) - [Pianosolo](#) - [Storica National Geographic](#) - [Studio Legale Rutigliano Trasatti](#) - [SuperYacht Digest](#) - [Voci antiche: pagine dal mondo classico](#) - [Walter Meregalli Fotografia](#)

CONTATTI

Pubblicità

[Paola Elena Casella](#)
paola.casella@tim.it
+39.3484704789

Contatti

info@milanoplatinum.com

Editore [Lesteia s.r.l.](#)

© 2012-2017 Lesteia s.r.l.

Tutti i diritti sono riservati

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)

© 2012-2017 LESTEIA S.R.L. - VIA COPERNICO, 38 - 20125 MILANO - P.IVA/CF 06149200963 - REG. N°407 DEL 23-10-2012 PRESSO

IL TRIBUNALE DI MILANO

