



DEGUSTAZIONE

Franciacorta – Barone Pizzini presenta Bagnadore 2011



di **Paolo Valente** pubblicato il 6 Ottobre 2019

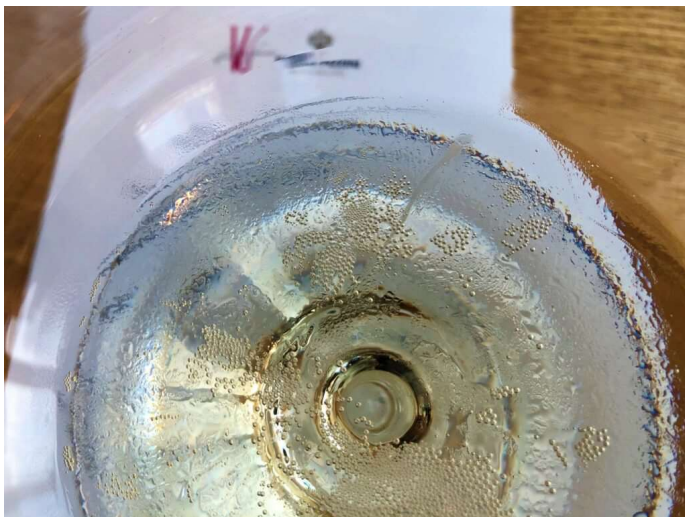
L'uscita di una nuova annata è sempre occasione di festa per ogni cantina, E così è stato anche per Barone Pizzini che ha voluto presentare il nuovo Bagnadore 2011 in una delle cornici più interessanti della Milano gastronomica, il "Ristorante Viva" della chef stellata Viviana Varese.

In commercio in questi giorni, **Bagnadore 2011** ha necessitato di un percorso di affinamento più lungo rispetto al Bagnadore 2012 già in distribuzione.



Bagnadore 2011 è frutto di un'annata particolarmente felice «che ha riservato – come conferma Silvano Brescianini, General Manager dell'Azienda – interessanti sorprese. Da un punto di vista climatico la primavera è stata calda mentre l'estate fresca e piovosa; questo ha causato una precoce maturazione delle uve, che è però poi rallentata e proseguita gradualmente. Le favorevoli condizioni climatiche hanno permesso l'ottenimento di basi spumante di eccellente qualità, tanto che viene concessa la riserva vendemmiale.»

E la prova del bicchiere non smentisce le prerogative di un grande vino. Di un rilucente colore giallo paglierino con pennellate dorate, il calice è solcato da numerose, fitte e finissime bollicine. Naso e sorso si esprimono con la duplice veste dei vitigni che lo compongono. Il 60% di Chardonnay coinvolge l'olfatto con le sue caratteristiche e le eleganti note che riportano all'agrumo accompagnato da spezie ed erbe aromatiche su una base fragrante che conferma la lunga (70 mesi) permanenza sui lieviti. La pienezza e la potenza del Pinot Nero traspaiono, senza esitazioni, nel sorso di grande struttura. Dritto e deciso ma al tempo stesso morbido e avvolgente, conclude la lunga persistenza con un piacevole ricordo di agrume dolce.



Piermatteo Ghitti, Amministratore Delegato della Barone Pizzini, ricorda come «il Bagnadore oltre a rappresentare ed interpretare nel migliore dei modi la filosofia aziendale (siamo stati i primi a produrre Franciacorta da viticoltura biologica certificata) sia anche un vino a cui sono particolarmente affezionato. Questa Riserva nasce infatti per volontà di mio padre Pierjacomino, tra i fondatori della Barone Pizzini, con lo scopo di celebrare appunto la nostra famiglia, detti i Bagnadore, dal nome del torrente che scorre accanto alla nostra dimora quattrocentesca di Marone, sul lago d'Iseo».

Franciacorta DOCG Non Dosato Riserva 2011 Bagnadore è stato realizzato in 20.000 bottiglie con uve provenienti dal vigneto Roccolo e fermentate parte in acciaio e parte in barrique a cui è seguita una fase di maturazione per 8 mesi sempre nei medesimi contenitori con frequenti batonnage per la parte in legno. Affinamento sui lieviti per 70 mesi.

<https://vinodabere.it/franciacorta-barone-pizzini-presenta-bagnadore-2011/>