



BISIO DEVIS

VINI BIO

Benda dei Veci - Barbera Provincia di Pavia IGT

Uve:	Barbera 100%
Collocazione geografica:	Borgoratto Mormorolo nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese a circa 330 m s.l.m.
Tipo di terreno:	argilloso-limoso
Sistema d'allevamento:	Guyot classico
Densità d'impianto:	4.000 ceppi per ettaro
Età media vigneti:	15 anni
Resa:	75 quintali per ettaro
Epoca di vendemmia:	fine settembre
Vinificazione:	la vinificazione in rosso ha inizio con la diraspa pigiatura dell'uva e successiva fermentazione alcolica. Dopo 10/12 giorni in cui si sono susseguiti i rimontaggi del mosto in fermentazione con la svinatura si estrae il mosto fiore. Avvenuti ulteriori travasi e filtrazioni il vino viene affinato in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore:	rosso rubino carico con riflessi granati
Profumo:	intenso e persistente, con sentori di frutti rossi maturi
Sapore:	corposo, buona acidità equilibrata con una leggera morbidezza

Dati analitici *

Alcool:	12,50% vol.
Zuccheri:	6 g/l
Acidità totale:	6,10 g/l
PH:	3,35
Contiene solfiti	

* alcuni dati possono variare a seconda dell'annata

Azienda Agricola BISIO DEVIS
Frazione Molino Cella, 3 Montalto Pavese (PV)
Tel. e Fax 0383.870177
www.bisiodevis.com - info@bisiodevis.com

