



BISIO DEVIS

VINI BIO

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC frizzante

Uve:	Croatina 100%
Collocazione geografica:	comune di Montalto Pavese e Borgo Priolo nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese a circa 300 m s.l.m.
Tipo di terreno:	argilloso
Sistema d'allevamento:	Guyot classico
Densità d'impianto:	3.500 ceppi per ettaro
Età media vigneti:	20 anni
Resa:	90 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 con l'aggiunta di lieviti selezionati il Bonarda inizia a rifermentare in autoclave assumendo così la sua naturale vivacità. Infine il vino è pronto per essere microfiltrato e imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Spuma:	fine ed intensa
Colore:	rosso intenso con riflessi porporosi e violacei
Profumo:	intenso e persistente, con note di frutta rossa matura
Sapore:	morbido con piacevole tannicità

Dati analitici *

Alcool: 12% vol.
Zuccheri: 13 g/l
Acidità totale: 5,90 g/l
PH: 3,30
Pressione: 1,5 - 1,8 bar
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

