



BISIO DEVIS

VINI BIO

Provincia di Pavia I.G.T. Barbera frizzante

Uve:	Barbera 100%
Collocazione geografica:	comune di Montalto Pavese e Borgoratto Mormorolo nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese a circa 300 m s.l.m.
Tipo di terreno:	argilloso mediamente calcareo
Sistema d'allevamento:	Guyot classico
Densità d'impianto:	4.000 ceppi per ettaro
Età media vigneti:	15 anni
Resa:	100 quintali per ettaro
Epoca di vendemmia:	fine settembre
Vinificazione:	la vinificazione in rosso ha inizio con la diraspatura 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 vino 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 e intensa
Colore :	rosso intenso con riflessi granati
Profumo :	intenso e persistente, con sentori di frutti rossi
Sapore :	corposo, buona acidità equilibrata con una piacevole tannicità

Dati analitici

Alcool: 12,50% vol.
Zuccheri: 7 g/l
Acidità totale: 6,10 g/l
PH: 3,20
Ppressione: 1,5 - 1,8 bar

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

