



# BISIO DEVIS

## VINI BIO

### Bonarda dell'Oltrepò Pavese D.O.C. 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 e 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:	12,50 % 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](http://www.bisiodevis.com) - [info@bisiodevis.com](mailto:info@bisiodevis.com)

