



# BISIO DEVIS

## VINI BIO

### Il Mede - Pinot Nero Provincia di Pavia I.G.T.

Uve:	Pinot Nero 100%
Collocazione geografica:	Montalto Pavese nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese a circa 350 m s.l.m.
Tipo di terreno:	calcareo - argilloso
Sistema d'allevamento:	Guyot classico
Densità d'impianto:	4.000 ceppi per ettaro
Età media vigneti:	15 anni
Resa:	70 quintali per ettaro
Epoca di vendemmia:	prima decade di settembre
Vinificazione:	la vinificazione in rosso ha inizio con la diraspa pigiatura dell'uva e successiva fermentazione alcolica. Dopo 10/15 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
Profumo:	delicato, di buona intensità, con sentore di marasca, cuoio e pepe nero
Sapore:	pieno, equilibrato con piacevole persistenza

#### Dati analitici\*:

Alcool: 13% vol.
Zuccheri: 5 g/l
Acidità totale: 6,20 g/l
PH: 3,30
Contiene solfiti

\* alcuni dati possono variare a seconda dell'annata

