



# BISIO DEVIS

## VINI BIO

### Pinot Nero - vinificato in rosato Provincia di Pavia IGT frizzante

Uve:	Pinot Nero 100%
Collocazione geografica:	comune di Montalto Pavese nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese a circa 300 m s.l.m.
Tipo di terreno:	fortemente argilloso
Sistema d'allevamento:	Guyot classico
Densità d'impianto:	4.000 ceppi per ettaro
Età media vigneti:	12/15 anni
Resa:	100 quintali per ettaro
Epoca di vendemmia:	fine agosto
Vinificazione:	l'uva diraspata viene tenuta a macerare a freddo per circa 12/18 ore, successivamente inizia la pressatura soffice della stessa. Il mosto illimpidito, dopo circa un giorno, viene fatto fermentare ad una temperatura controllata di 18 °C. Dopo ulteriori travasi e filtrazioni vengono aggiunti lieviti selezionati in modo che la massa di vino possa rifermentare in autoclave assumendo così la sua naturale vivacità. Infine il vino è pronto per essere microfiltrato ed imbottigliato.

#### Caratteristiche organolettiche

Spuma:	fine ed intensa
Colore:	rosa intenso
Profumo:	intenso e persistente, con note di piccoli frutti rossi
Sapore:	morbido ed armonico

#### Dati analitici \*

Alcool: 12% vol.  
Zuccheri: 10 g/l  
Acidità totale: 6,20 g/l  
PH: 3,25  
Pressione: 1,5 - 1,8 bar  
Contiene solfiti

\* alcuni dati possono variare a seconda dell'annata

