



BISIO DEVIS

VINI BIO

Riesling

Provincia di Pavia IGT frizzante

Uve:	Riesling 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:	fortemente argilloso con striature calcaree
Sistema d'allevamento:	Guyot classico
Densità d'impianto:	3.500 ceppi per ettaro
Età media vigneti:	15/18 anni
Resa:	90 quintali per ettaro
Epoca di vendemmia:	prima decade di settembre
Vinificazione:	la vinificazione in bianco ha inizio con la diraspatura e immediata pressatura soffice dell'uva che separa il mosto dalle vinacce. 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:	giallo paglierino con riflessi verdolini
Profumo:	intenso e persistente, con note floreali e fruttate
Sapore:	morbido e armonico con una buona sapidità

Dati analitici *

Alcool: 12% vol.
Zuccheri: 10 g/l
Acidità totale: 6,00 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

