



# BISIO DEVIS

## VINI BIO

### Provincia di Pavia I.G.T. Barbera

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 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 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
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)

