



BISIO DEVIS

VINI BIO

Cardinal Vino Rosso

Uve:	Croatina 100%
Collocazione geografica:	Montalto Pavese nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese a circa 300 m s.l.m.
Tipo di terreno:	argilloso-limoso
Sistema d'allevamento:	Guyot classico
Densità d'impianto:	4.000 ceppi per ettaro
Età media vigneti:	15 anni
Resa:	75 quintali per ettaro
Epoca di vendemmia:	fine settembre primi di ottobre
Vinificazione:	la vinificazione in rosso ha inizio con la diraspatura pigiatura dell'uva e successiva fermentazione alcolica. Nei 10/12 giorni, in cui si sono susseguiti i rimontaggi del mosto in fermentazione, con la svinatura si estrae il mosto fiore. Quest'ultimo, dopo la fermentazione malo lattica, verrà ritirato in barriques di rovere francese a media tostatura di 1°, 2° e 3° passaggio per 11 mesi. Al termine di tale periodo, il vino è pronto per essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche:

Colore:	rosso rubino carico con riflessi violacei
Profumo:	intenso e persistente, con sentori di frutti rossi maturi, spezie e vaniglia
Sapore:	corposo, buona acidità equilibrata con una leggera tannicità

Dati analitici*:

Alcool: 13,50% vol.
Zuccheri: 6 g/l
Acidità totale: 6,10 g/l
PH: 3,35
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

