



BISIO DEVIS

VINI BIO

Moscato

Provincia di Pavia IGT frizzante

Uve:	Moscato bianco 100%
Collocazione geografica:	comune Montalto Pavese nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese a circa 250 m s.l.m.
Tipo di terreno:	argilloso - limoso
Sistema d'allevamento:	Guyot classico
Densità d'impianto:	3.500 ceppi per ettaro
Età media vigneti:	20 anni
Resa:	90 quintali per ettaro
Epoca di vendemmia:	fine agosto - inizio settembre
Vinificazione:	la vinificazione in bianco ha inizio con la diraspa pigiatura dell'uva e successiva macerazione a freddo. Dopo 24 ore con la svinatura si estrae il mosto fiore che viene filtrato per mantenere un elevato residuo zuccherino. Avvenuti ulteriori travasi e filtrazioni il vino è pronto per essere microfiltrato ed imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Spuma:	evanescente
Colore:	giallo oro
Profumo:	fresco, intenso e floreale con sentori di fiori bianchi, salvia e camomilla
Sapore:	piacevolmente dolce con sentori di frutta matura e gradevoli note agrumate

Dati analitici *

Alcool:	5% vol.
Zuccheri:	120 g/l
Acidità totale:	5,70 g/l
PH:	3,00
Pressione:	1,5 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

