



BISIO DEVIS

VINI BIO

V.S.Q. Pinot Brut

Uve:	Pinot nero 100%
Collocazione geografica:	Montalto Pavese nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese a circa 300 m s.l.m.
Tipo di terreno:	argilloso calcareo
Sistema d'allevamento:	Guyot classico
Densità d'impianto:	4.000 ceppi per ettaro
Età media vigneti:	15 anni
Resa:	70 quintali per ettaro
Epoca di vendemmia:	metà-fine agosto
Vinificazione:	la vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera che porta alla separazione del mosto dalle vinacce. Il mosto illimpidito viene fatto fermentare, per mezzo di lieviti selezionati, in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 17° C. Al termine della fermentazione primaria il vino viene travasato e affinato in serbatoi d'acciaio in attesa dell'imbottigliamento (tiraggio). Nel tiraggio il vino viene messo in bottiglia champagnotta insieme ad una liqueur de tirage composta da vino, zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono tappate con bidule e tappo a corona e accatastate in cantina a rifermentare ad una temperatura costante di 15 °C. L'affinamento di post fermentazione sulle scorze di lievito dura almeno 18 mesi, prima di passare al remuage delle bottiglie sulle pupitres. Nella fase di degorgent la bottiglia viene stappata, eliminato il residuo dei lieviti di rifermentazione e viene aggiunta la liqueur d'expédition. Infine lo spumante viene tappato con sughero a fungo e preparato alla vendita.

Caratteristiche organolettiche:

Perlage:	fine e molto persistente
Colore:	giallo paglierino
Profumo:	mediamente evoluto, fine ed elegante con il classico sentore di crosta di pane
Sapore:	secco con una piacevole persistenza aromatica

Dati analitici*:

Alcool:	12,50% vol.
Zuccheri:	11g/l
Acidità totale:	7 g/l
PH:	3,05
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

