



BISIO DEVIS

VINI BIO

Vino Spumante Brut

Uve:	Pinot Nero 100%
Collocazione geografica:	comune Montalto Pavese nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese a circa 250 m s.l.m.
Tipo di terreno:	fortemente argilloso
Sistema d'allevamento:	Guyot classico
Densità d'impianto:	3.500 ceppi per ettaro
Età media vigneti:	15/18 anni
Resa:	100 quintali per ettaro
Epoca di vendemmia:	fine agosto
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 qualche giorno, viene fatto fermentare ad una temperatura controllata di 18° C. Dopo ulteriori travasi e filtrazioni inizia la fase di spumantizzazione, al vino vengono aggiunti lieviti selezionati in modo che la massa di vino possa rifermentare in autoclave per circa 35/40 giorni assumendo così la sua naturale spuma. Infine il vino è pronto per essere microfiltrato ed imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Spuma:	fine ed intensa
Colore:	giallo paglierino scarico, limpido e brillante
Profumo:	intenso e persistente, con note di fiori di campo e frutta fresca
Sapore:	morbido ed armonico con una buona sapidità

Dati analitici*

Alcool: 12% vol.
Zuccheri: 8 g/l
Acidità totale: 6,20 g/l
PH: 3,30
Pressione: 5 - 5,5 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

