



BISIO DEVIS

Montalto Pavese

...NATURALMENTE  
NUGNA  
ON  
CAPOLAVORI CHE NASCON-



Nelle verdi e ridenti colline dell' Oltrepò Pavese, famose e conosciute per la loro vocazione vitivinicola, sorge il piccolo paese di Montalto Pavese, dove da tre generazioni la famiglia Bisio continua la tradizione di produrre buon vino.

Dai 9 ettari di proprietà coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica (REG CE 2092/91), si ottengono: Pinot Grigio, Moscato, Riesling Italico, Barbera e Bonarda risultato di un lavoro antico e appassionato che negli anni si è sempre più perfezionato per garantire vini di qualità.

Dall'impianto dei vigneti alla vinificazione, sono rispettate le caratteristiche naturali delle uve, grazie anche alle moderne attrezzature che assicurano una valorizzazione dei prodotti.

È con piacere che l'enologo Bisio Devis vi invita a conoscere i suoi pregiati vini.



*Un'Arte  
che si tramanda  
da tre  
generazioni*

Il cambiamento climatico sta alterando una vasta gamma di attività umane, compresa la vitivinicoltura. Mentre il vino può sembrare essere una delle bevande alcoliche più naturali, non è esente da emissioni di anidride carbonica, che contribuiscono alla variazione del clima. Comprendere il nostro impatto ambientale, è stato uno dei primi passaggi che ci ha spinti verso una scelta biologica ed ecologica. È ecosostenibile tutto ciò che è sostenibile dal punto di vista ecologico, ovvero tutto ciò che può essere portato avanti quasi indefinitamente e che non danneggia in alcun modo l'ambiente. La nostra filosofia ci porta a fare delle scelte in modo che il consumo di risorse sia tale che la prossima generazione riceva la stessa quantità di risorse che noi abbiamo ricevuto dalla generazione precedente.

Per questo l'azienda Bisio Devis utilizza:

- vetri scuri dove è riutilizzato il 50% di vetro
- cartoni con il 50% di cartone riciclato
- capsule in alluminio completamente riciclabili con la raccolta differenziata
- tappi in sughero che dopo il normale utilizzo vengono raccolti da ditte specializzate che li tritano ed il macinato riutilizzato per formare pannelli di sughero per l'isolamento termico nell' edilizia industriale
- compatibilmente alle esigenze di cantina si cerca di utilizzare la centrale refrigerante durante le ore notturne per un minor utilizzo di energia elettrica

## Ecosostenibilità



La salute è un valore essenziale per ogni uomo. Il nostro corpo è fatto di ciò che mangiamo e beviamo. Il vino biologico è un prodotto sano, fatto nella vigna. Nella conduzione della vigna biologica si concima con sostanze organiche e minerali opportunamente selezionate dall'ente di certificazione.

È un vino naturale senza aggiunte o manipolazioni, è il frutto della sola fermentazione del succo d'uva, senza l'aggiunta di nessun additivo. L'utilizzo dei pesticidi chimici è assolutamente bandito. È un prodotto seguito in tutte le fasi, dalla lavorazione del chicco d'uva al prodotto finito.

L'azienda Bisio Devis produce vini biologici secondo il Regolamento Europeo 203/2012, i prodotti sono certificati biologici da "BIOS - Controllo e Certificazione Produzioni Agroalimentari" - [www.certbios.it](http://www.certbios.it)



Vegan friendly

# NATURALMENTE



*La scelta  
biologica*

*Frizzanti*



VIVACE FERMENTO ROSSO.  
PRIMA VISTA.  
AMORE.

#### Bonarda

Uve: Croatina 100%  
Caratteristiche organolettiche  
Spuma: fine e intensa  
Colore: rosso intenso con riflessi porporei e violacei  
Profumo: intenso e persistente, con note di frutta rossa matura  
Sapore: morbido con piacevole tannicità

#### Barbera

Uve: Barbera 100%  
Caratteristiche organolettiche  
Spuma: fine e intensa  
Colore: rosso intenso con riflessi granati  
Profumo: intenso e persistente, con sentori di frutti rossi  
Sapore: corposo, buona acidità equilibrata con una piacevole tannicità

#### Croatina

Uve: Croatina 100%  
Caratteristiche organolettiche  
Spuma: fine e intensa  
Colore: rosso intenso con riflessi porporei e violacei  
Profumo: intenso e persistente, con note di frutta rossa matura  
Sapore: amabile con piacevole tannicità

#### Pinot Nero Rosato

Uve: Pinot Nero 100%  
Caratteristiche organolettiche  
Spuma: fine e intensa  
Colore: rosa intenso  
Profumo: intenso e persistente, con note di piccoli frutti rossi  
Sapore: morbido e armonico



# *Frizzanti*



## **Pinot Nero**

**Uve:** Pinot Nero 100%  
**Caratteristiche organolettiche**  
**Spuma:** fine e intensa  
**Colore:** giallo paglierino scarico, limpido e brillante  
**Profumo:** intenso e persistente, con note di fiori di campo e frutta fresca  
**Sapore:** morbido e armonico con una buona sapidità

## **Riesling**

**Uve:** Riesling 100%  
**Caratteristiche organolettiche**  
**Spuma:** fine e intensa  
**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolimi  
**Profumo:** intenso e persistente, con note di floreali e fruttate  
**Sapore:** morbido e armonico con una buona sapidità

## **Moscato**

**Uve:** Moscato bianco 100%  
**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





## *Le Selezioni*



OGNI VINO STIMOLA  
UN PENSIERI

### **Cardinal**

**Uve:** Croatina 100%  
**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

### **Zirlo**

**Uve:** Riesling 100%  
**Caratteristiche organolettiche**  
**Colore:** giallo oro brillante  
**Profumo:** bouquet fine ed elegante con sentori di fiori e frutta matura  
**Sapore:** morbido, corposo e strutturato



# *Le Selezioni*



L'ESSENZA DELL'UVA

## **L'Altro**

**Uve:** Pinot Grigio 100%  
**Caratteristiche organolettiche**  
**Colore:** giallo brillante  
**Profumo:** bouquet fine ed elegante con sentori di fiori e frutta matura  
**Sapore:** morbido, corposo e strutturato

## **Benda de' Veci**

**Uve:** Barbera 100%  
**Caratteristiche organolettiche**  
**Colore:** rosso rubino carico con riflessi granati  
**Profumo:** intenso e persistente, con sentori di frutti rossi maturi  
**Sapore:** corposo, buona acidità equilibrata con una leggera morbidezza

## **Il Mede**

**Uve:** Pinot Nero 100%  
**Caratteristiche organolettiche**  
**Colore:** rosso rubino  
**Profumo:** delicato, di buona intensità, con sentore di marasca, cuoio e pepe nero  
**Sapore:** pieno, equilibrato con piacevole persistenza



# Gli Spumanti



## Pinot Brut Metodo Classico

Uve: Pinot Nero 100%  
Caratteristiche organolettiche  
Colore: giallo brillante  
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

## Moscato Demi Sec

Uve: Moscato Bianco 100%  
Caratteristiche organolettiche  
Perlage: fine e molto persistente  
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati  
Profumo: fine ed elegante con note aromatiche ben definite  
Sapore: morbido con una piacevole persistenza aromatica

## Vino Spumante Brut

Uve: Pinot Nero 100%  
Caratteristiche organolettiche  
Perlage: fine e intenso  
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



*Senza Solfiti*

NETTARI DI NATURA...NATURALE



#### Riesling - Senza solfiti aggiunti - Frizzante

Uve: Riesling 100%  
Caratteristiche organolettiche  
Spuma: fine e intensa  
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini  
Profumo: intenso e persistente, con note di fiori di campo e frutta fresca  
Sapore: morbido e armonico con una buona sapidità

#### Barbera - Senza solfiti aggiunti

Uve: Barbera 100%  
Caratteristiche organolettiche  
Colore: rosso rubino carico con riflessi granati  
Profumo: fresco e persistente, con sentori di frutta rossa  
Sapore: corposo e strutturato



# *Le Mezze Bottiglie*



PER UNA PAUSA DI PURA  
PIACERE

## Benda de' Veci 37,5 cl

**Uve:** Barbera 100%  
**Caratteristiche organolettiche**  
**Colore:** rosso rubino con riflessi granati  
**Profumo:** intenso e persistente, con sentori di frutti rossi maturi  
**Sapore:** corposo, acidità equilibrata

## Bonarda 37,5 cl

**Uve:** Croatina 100%  
**Caratteristiche organolettiche**  
**Spuma:** fine e intensa  
**Colore:** rosso intenso con riflessi porporei e violacei  
**Profumo:** intenso e persistente, con note di frutta rossa matura  
**Sapore:** morbido con piacevole tannicità

## Pinot Nero 37,5 cl - Vinificato in bianco

**Uve:** Pinot Nero 100%  
**Caratteristiche organolettiche**  
**Spuma:** fine e intensa  
**Colore:** giallo paglierino scarico, limpido e brillante  
**Profumo:** intenso e persistente, con note di fiori di campo e frutta fresca  
**Sapore:** morbido e armonico con una buona sapidità

## Pinot Nero Rosato 37,5 cl

**Uve:** Pinot Nero 100%  
**Caratteristiche organolettiche**  
**Spuma:** fine e intensa  
**Colore:** rosa intenso  
**Profumo:** intenso e persistente, con note di piccoli frutti rossi  
**Sapore:** morbido e armonico

## L'Altro 37,5 cl

**Uve:** Pinot Grigio 100%  
**Caratteristiche organolettiche**  
**Colore:** giallo brillante  
**Profumo:** bouquet fine ed elegante con sentori di fiori e frutta matura  
**Sapore:** morbido e strutturato





## Grappa

SEGRETI DELL'ALAMBICCO... DA  
DEGUSTARE MEDITANDO



### Grappa Sabrina

Categoria: Grappa giovane a bacca rossa

Caratteristiche organolettiche

Analisi visiva: trasparente di ottima brillantezza

Analisi olfattiva: profumo intenso e franco con richiamo alla frutta rossa matura

Analisi gustativa: piacevolmente morbida all'ingresso, equilibrata evidenzia una personalità intensa

Analisi retroolfattiva: lunga e profumata sensazione di frutta matura che conferma l'eleganza delle note olfattive le quali vengono completate da un'ottima persistenza finale che testimonia la spicata personalità di questo vitigno

Astucciata



## *Come Raggiungerci*



## *Note*

Azienda Agricola Bisio Devis  
Frazione Molino Cella,3  
Montalto Pavese (PV)  
Tel. e Fax 0383.870177

[www.bisiodevis.com](http://www.bisiodevis.com)