



BISIO DEVIS
Montalto Pavese

CAPOLAVORI CHE NASCONO IN VIGNA...
NATURALMENTE VINI



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 trituran 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



Vegan friendly

NATURALMENTE



*La scelta
biologica*

Frizzanti



VIVACE FERMENTO ROSSO... AMORF

Bonarda

Uve: Croatina 100%

Caratteristiche organolettiche

Spuma: fine e intensa

Colore: rosso intenso con riflessi porpori 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 porpori 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



I 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 verdolini

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
NUOVI 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%

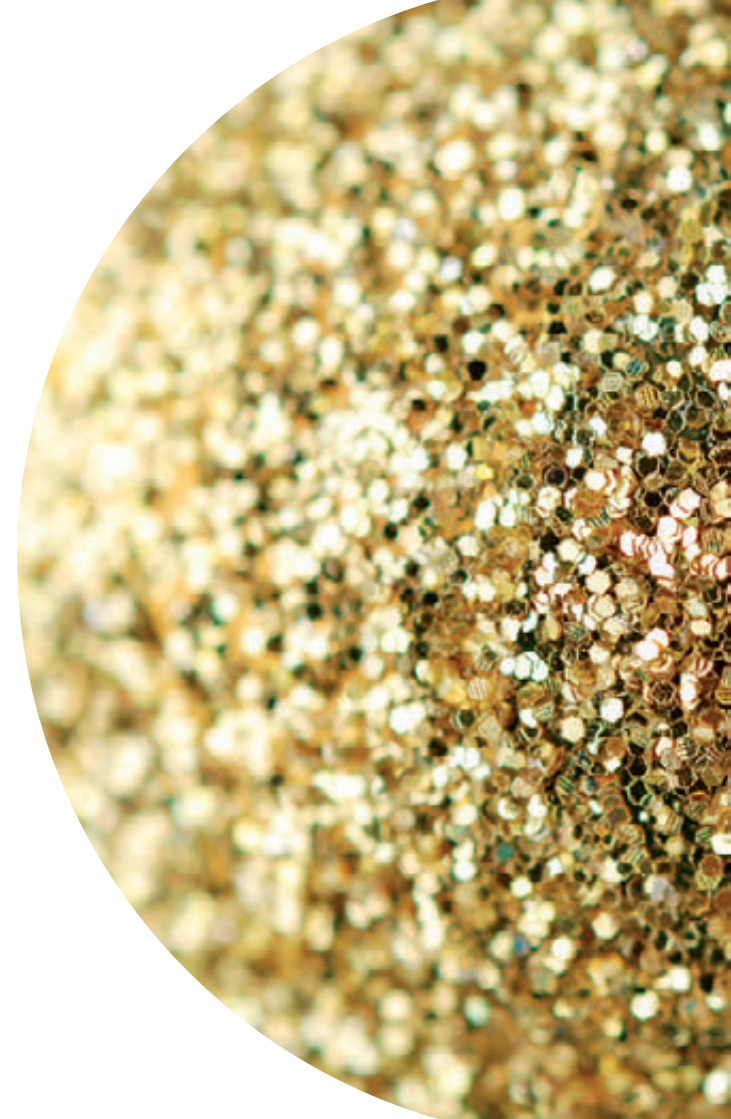
Caratteristiche organolettiche

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



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



NETTARI DI NATURA...NATURALE

Le Mezze Bottiglie

PER UNA PAUSA
DI PIÙ
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

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

Bonarda 37,5 cl

Uve: Croatina 100%

Caratteristiche organolettiche

Spuma: fine e intensa

Colore: rosso intenso con riflessi porporini 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



Grappa



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 retrolfattiva: 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 spiccata personalità di questo vitigno

Astucciata



I SEGRETI DELL'ALAMBICCO... DA DEGUSTARE MEDITANDO

Come Raggiungerci



📍 44.965358, 9.205248

Note

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

www.bisiodevis.com