



# BISIO DEVIS

## VINI BIO

### Barbera - Senza solfiti aggiunti Provincia di Pavia IGT

Uve:	Barbera 100%
Collocazione geografica:	Borgoratto Mormorolo nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese a circa 300 m s.l.m.
Tipo di terreno:	mediamente argilloso
Sistema d'allevamento:	Guyot classico
Densità d'impianto:	4.000 ceppi per ettaro
Età media vigneti:	10 anni
Resa:	120 quintali per ettaro
Epoca di vendemmia:	metà settembre
Vinificazione:	in rosso classica senza l'aggiunta di anidride solforosa scegliendo le migliori uve vendemmiate a mano. La fermentazione è attivata con lieviti selezionati, bassi produttori di anidride solforosa ad una temperatura di 25 °C per circa 10 giorni. Successivamente il vino viene filtrato ed affinato in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

#### Caratteristiche organolettiche

Colore:	rosso rubino carico con riflessi granati
Profumo:	fresco e persistente, con sentori di frutta rossa
Sapore:	corposo e strutturato

#### Dati analitici \*

Alcool: 12,00% vol.  
Zuccheri: 7 g/l  
Acidità totale: 6,3 g/l  
PH: 3,30

\* 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](http://www.bisiodevis.com) - [info@bisiodevis.com](mailto:info@bisiodevis.com)

