



BISIO DEVIS

VINI BIO

Barbera Provincia di Pavia IGT frizzante

Uve:	Barbera 100%
Collocazione geografica:	Borgoratto Mormorolo nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese a circa 330 m s.l.m.
Tipo di terreno:	argilloso mediamente calcareo
Sistema d'allevamento:	Guyot classico
Densità d'impianto:	4.000 ceppi per ettaro
Età media vigneti:	15 anni
Resa:	100 quintali per ettaro
Epoca di vendemmia:	fine settembre
Vinificazione:	la vinificazione in rosso ha inizio con la diraspa pigiatura dell'uva e successiva fermentazione alcolica. Dopo 10/12 giorni in cui si sono susseguiti i rimontaggi del mosto in fermentazione con la svinatura si estrae il mosto fiore. Avvenuti ulteriori travasi e filtrazioni con l'aggiunta di lieviti selezionati il vino inizia a rifermentare in autoclave assumendo così la sua naturale vivacità. Infine il vino è pronto per essere microfiltrato ed imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Spuma:	fine ed 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

Dati analitici *

Alcool:	12% vol.
Zuccheri:	7 g/l
Acidità totale:	6,10 g/l
PH:	3,20
Pressione:	1,5 - 1,8 bar
Contiene solfiti	

* alcuni dati possono variare a seconda dell'annata

