



BISIO DEVIS

VINI BIO

Moscato Demi Sec

Uve:	Moscato Bianco 100%
Collocazione geografica:	Montalto Pavese nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese a circa 300 m s.l.m.
Tipo di terreno:	argilloso calcareo
Sistema d'allevamento:	Guyot classico
Densità d'impianto:	4.000 ceppi per ettaro
Età media vigneti:	25 anni
Resa:	70 quintali per ettaro
Epoca di vendemmia:	inizio settembre
Vinificazione:	la vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera che porta alla separazione del mosto dalle vinacce. Il mosto illimpidito viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 17° C. Il vino ottenuto si affina in serbatoi d'acciaio in attesa dell'imbottigliamento (tiraggio). Nel tiraggio viene messo in bottiglia champagnotta insieme ad una liqueur de tirage composta da vino, zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono tappate con bidule e tappo a corona e accatastate in cantina a rifermentare ad una temperatura costante di 15° C. L'affinamento di post fermentazione sulle scorze di lievito dura 9 mesi, prima di passare al remuage delle bottiglie sulle pupitres. Nella fase di degorgent, la bottiglia viene stappata, eliminato il residuo dei lieviti di rifermentazione e viene aggiunta la liqueur d'expédition; infine lo spumante viene tappato con sughero a fungo preparato alla vendita.

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

Dati analitici*:

Alcool: 13,00 % vol.

Acidità totale: 7 g/l

PH: 3,05

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

