



BISIO DEVIS

VINI BIO

Pinot Nero - vinificato in bianco Provincia di Pavia IGT frizzante

| | |
|--------------------------|---|
| Uve: | Pinot Nero 100% |
| Collocazione geografica: | comune Montalto Pavese nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese a circa 250 m s.l.m. |
| Tipo di terreno: | fortemente argilloso |
| Sistema d'allevamento: | Guyot classico |
| Densità d'impianto: | 3.500 ceppi per ettaro |
| Età media vigneti: | 15/18 anni |
| Resa: | 100 quintali per ettaro |
| Epoca di vendemmia: | fine agosto |
| Vinificazione: | la vinificazione in bianco ha inizio con la diraspatura e immediata pressatura soffice dell'uva che separa il mosto dalle vinacce. Il mosto illimpidito, dopo circa un giorno, viene fatto fermentare ad una temperatura controllata di 18° C. Dopo ulteriori travasi e filtrazioni vengono aggiunti lieviti selezionati in modo che la massa di vino possa 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: | 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 |

Dati analitici *

Alcool: 12% vol.
Zuccheri: 10 g/l
Acidità totale: 6,20 g/l
PH: 3,30
Pressione: 1,5 - 1,8 bar
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

