



BISIO DEVIS

VINI BIO

Riesling - Senza solfiti aggiunti Provincia di Pavia IGT frizzante

Uve:	Riesling 100%
Collocazione geografica:	comune Montalto Pavese nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese a circa 250 m s.l.m.
Tipo di terreno:	argilloso - limoso
Sistema d'allevamento:	Guyot classico
Densità d'impianto:	3.500 ceppi per ettaro
Età media vigneti:	20 anni
Resa:	100 quintali per ettaro
Epoca di vendemmia:	inizio settembre
Vinificazione:	l'uva raccolta a mano viene pressata ed il mosto così ottenuto viene lasciato decantare per alcune ore. Al mosto così illimpidito viene aggiunto il lievito, basso produttore di anidride solforosa. La fermentazione alcolica si svolge a temperatura controllata di 16 °C. Successivamente viene indotta una seconda fermentazione in autoclave in modo che il vino possa assumere la sua naturale vivacità. Infine il vino viene microfiltrato ed imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Spuma:	fine ed intensa
Colore:	giallo paglierino con riflessi verdolini
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: 8 g/l
Acidità totale: 6,10 g/l
PH: 3,15
Pressione: 1,5 - 1,8 bar

* 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

