



## PEZZABIANCA 2019

PROVINCIA DI PAVIA IGT - BARBERA



**Vitigno:** barbera

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità delle piante per ettaro:** 5.600

**Età delle piante:** 14-16 anni

**Resa per ettaro:** 90-100 quintali

**Raccolta:** a mano, al raggiungimento di un elevato livello di maturazione.

**Vinificazione:** il mosto viene lasciato a fermentare con le bucce per un periodo di 15-20 giorni a una temperatura controllata di 27-29 °C. Il vino affina in *barrique* per 12 mesi.

**Gradazione alcolica:** 14,5% vol

**Note di degustazione:** vino limpido di colore rosso intenso. Al naso si presenta fresco, fruttato e persistente. In bocca è caldo, di buon corpo, con sentori di frutta rossa, ciliegia, mora e note speziate.

Azienda Agricola Bisi

Località Cascina San Michele, 1 - 27040 San Damiano al Colle (PV)

Telefono e fax: 0385.75037 - [www.aziendagricolabisi.it](http://www.aziendagricolabisi.it) - [info@aziendagricolabisi.it](mailto:info@aziendagricolabisi.it)