



ULTRAPADUM 2013

PROVINCIA DI PAVIA IGT - ROSSO

La rifermentazione in bottiglia è il metodo **ancestrale** del nostro territorio: da sempre il vino veniva imbottigliato con un residuo zuccherino che finiva di fermentare in bottiglia, formando una spuma naturale.

Vitigno: barbera (50%)
Comune di produzione: San Damiano al Colle
Età media degli impianti: 12 anni
Densità di piante per ettaro: 5.700 piante
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Resa per pianta: 1,5 kg
Raccolta: a mano in cassette da 18 kg
Periodo di raccolta: 30 settembre 2013

Vitigno: croatina (50%)
Comune di produzione: Rovescala
Età media degli impianti: 18 anni
Densità di piante per ettaro: 4.500
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Resa per pianta: 1,5 kg
Raccolta: a mano in cassette da 18 kg
Periodo di raccolta: 10 ottobre 2013

Vinificazione: le uve vengono vinificate separatamente e lasciate macerare sulle bucce per un lungo periodo, a temperatura controllata. Il mosto è illimpidito in modo naturale in serbatoi di acciaio inox per alcuni mesi. La primavera successiva alla raccolta, i due vini vengono uniti, con l'aggiunta di lieviti selezionati e mosto dolce ottenuto con le stesse uve; il vino è quindi messo in bottiglia, tappato provvisoriamente e accatastato in locali a temperatura controllata, nei quali inizia la presa di spuma (seconda fermentazione). Il vino riposa i successivi 12 mesi sui propri lieviti. Dopo rotazione e inclinazione manuale delle bottiglie sulle tradizionali *pupitre*, si procede alla sboccatura per eliminare i residui dei lieviti. La bottiglia viene ricolmata con lo stesso vino. Seguirà ancora qualche mese di affinamento in bottiglia.

Note di degustazione: il vino è integro e naturale, non avendo subito nessuna pratica enologica atta a modificarne le caratteristiche originali. La permanenza sui lieviti per 12 mesi conferisce il particolare e inconfondibile aroma, trasmettendo la massima tipicità. Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, offre un profumo caratteristico, pronunciato e persistente nel quale si fondono note di lievito e sentori di amarene e prugne, enfatizzati dalla spuma cremosa. Si esprime al palato con delicata finezza e persistenza, restituendo integri i sapori antichi e autentici del nostro territorio.

Azienda Agricola Bisi

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

Telefono e fax: 0385.75037 - www.aziendaagricolabisi.it - info@aziendaagricolabisi.it