



PEZZABIANCA 2021

PROVINCIA DI PAVIA IGT – BARBERA

Vitigno: barbera

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità delle piante per ettaro: 5.600

Età delle piante: 16-18 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: 15% 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 – info@aziendagricolabisi.it