

SENZA AIUTO

PROVINCIA DI PAVIA IGT - BARBERA

Vitigno: barbera

Coltivazione: vigna a cassetta

Densità di piante per ettaro : 5.700 piante

Gradazione alcolica: 15% vol

Prodotto solo con uve fresche, mature e fermentate coltivate nella
coltivazione a cassette da 18 kg/vigneti
si trovano su terreni a tessitura limoso-calcarei siti nel comune di
S. Maria della Croce in Pavia, in corrispondenza
sud-est. Il terreno è condotto a inerbimento spontaneo; non si
usano diserbanti o dissecanti. Le pratiche agronomiche sono
state effettuate manualmente dalla potatura alla vendemmia,
grappoli per portare la resa di uva per ceppo a 1 Kg. La vendemmia
è avvenuta nella prima settimana di ottobre.

Vinificazione: le uve sono state diraspate e lasciate macerare
sulle bucce per un periodo di 60 giorni. La fermentazione è
spontanea e affidata ai soli lieviti indigeni. Giornalmente sono
state fatte manualmente follature soffici (rottura e annegamento
delle vinacce nel mosto). Il vino ha riposato sui propri lieviti in
serbatoi di acciaio inox per un affinamento e un illimpidimento
naturale. Non ha subito nessuna pratica enologica atta a
modificarne le caratteristiche originali: non è stato tolto nulla.
Non è stata fatta nessuna filtrazione, nessuna chiarifica, nessuna
stabilizzazione forzata. Non è stato aggiunto nulla, non sono
stati aggiunti solfiti di sintesi né altri coadiuvanti o additivi.

Note di degustazione: il vino così prodotto presenta i connotati
più autentici del terreno di provenienza e del frutto da cui è
prodotto. Si consiglia di stappare il vino qualche tempo prima di berlo,
per apprezzarne al meglio tutte le qualità.

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