



SENZAIUTO 2022

PROVINCIA DI PAVIA IGT - BARBERA

Vitigno: barbera

Sistema d'allevamento: Guyot

Densità di piante per ettaro: 5.700 piante

Gradazione alcolica: 15% vol

Prodotto solo con uve fresche, mature e fermentate coltivate nella vigna Ca' di Paglia e raccolte a mano in cassette da 18 kg. La vigna si trova su terreni a tessitura limoso-calcarei siti nel comune di San Damiano al Colle a un'altezza di 160 m s.l.m. con esposizione sud-est. Il terreno è condotto a inerbimento spontaneo. Le pratiche agronomiche sono state effettuate manualmente dalla potatura alla vendemmia, limitando l'uso delle macchine ai trattamenti antiparassitari e allo sfalcio dell'erba. A fine luglio è stato fatto un diradamento dei 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 ed è stato sottoposto a decantazione statica naturale con il solo ausilio del freddo. Non ha subito nessuna pratica enologica atta a modificarne le caratteristiche originali: **non è stato tolto nulla e non è stato aggiunto nulla.**

Note di degustazione: il vino così prodotto presenta i connotati più autentici del terreno di provenienza e del frutto da cui è ottenuto; riflette le caratteristiche dell'annata e dell'uomo che lo fa. 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