## SAN DAMIANO AL COLLE (PV)

### BISI

Frazione Villa Marone, 70 - tel. 0385 75037
www.aziendagricolabisi.it - info@aziendagricolabisi.it

**VITA** - Claudio Bisi è uno dei più seri produttori di vino dell'Oltrepò Pavese, e lo diciamo senza retorica. A confermare questa nostra convinzione ci sono anche tanti amici colleghi vignaioli del territorio, che vedono in lui un riferimento per stile, rigore, coerenza e dedizione nell'esaltare la vocazione rossista di queste terre. Conduce l'azienda in compagnia della moglie Sandra Carrà e con il figlio Francesco.

**VIGNE** - Acuto e sensibile osservatore delle proprie vigne, Claudio ha da tempo impostato la gestione agronomica nel rispetto degli equilibri ambientali, affidandosi sempre e comunque a razionalità, studio e ricerca. Da qualche anno ha anche aderito a un progetto di salvaguardia della biodiversità nel vigneto. La vicinanza col Piacentino conferma la specializzazione su barbera e croatina. Una piccola vigna è dedicata alla malvasia.

**VINI** - Stile libero, ma al tempo stesso ossessivo per pulizia e rigore. I vini non mancano di potenza e struttura, senza perdere in finezza e facilità di beva. L'uscita di alcuni vini è stata posticipata all'anno prossimo.

TOP **Pezzabianca 2021** VINO QUOTIDIANO ● 6.000 bt; 12 € - - La fiducia riposta da Claudio nel vitigno barbera, qui espresso in purezza, trova esito in questa versione di grande succosità e dalla vibrante vena acida.

**Pramattone 2021** ● 6.000 bt; 12 € - - Croatina in purezza in una versione schietta e piacevole, con lieve carbonica e dal tannino contenuto.

**Ultrapadum 2020** ● croatina, barbera; 2.000 bt; 15 € - - Parallela alla Bonarda classica quest'anno non presentata, questa etichetta racconta la storia sincera della rifermentazione in bottiglia. Ha un tratto rustico molto piacevole.

**ha** 30 - **bt** 90.000
**Fertilizzanti** letame
**Fitofarmaci** rame, zolfo
**Diserbo** lavorazione meccanica/manuale
**Lieviti** fermentazione spontanea, inoculo di lieviti indigeni
**Uve** 100% di proprietà
**Certificazione** biologico certificato