SAN DAMIANO AL COLLE (PV)

Bisi

Località Cascina San Michele
Frazione Villa Marone, 70
tel. 0385 75037
www.aziendagricolabisi.it
info@aziendagricolabisi.it

30 ha - 90.000 bt **sconto -10%**

VITA - Saggezza, cultura, curiosità e coerenza: sono doti che è giusto riconoscere a Claudio Bisi. La sua azienda, situata ai margini orientali delle colline pavesi, è condotta con rispetto per la tradizione e sensibilità verso le pratiche sostenibili. A lui il merito di avere da sempre investito risorse per esaltare qualitativamente le sue vigne, come dimostrano il progetto di zonazione fatto in anni non sospetti e le ricerche sul passato vitivinicolo della zona.

VIGNE - La vocazione è tutto nelle vigne di Claudio: un fondamento imprescindibile avvalorato dagli studi fatti, ma anche dall'osservazione della terra e dal suo adattamento, soprattutto in annate non semplici come la 2017. Barbera e croatina sono le varietà protagoniste. Minimale e probabilmente oggetto di conversione con specializzazione sui vitigni più tradizionali, la presenza di qualche filare di riesling e di pinot nero.

VINI - Accogliamo con un plauso la proposta di focalizzarsi sempre di più sulle uve tradizionali e su un possibile ridimensionamento delle etichette: «Barbera e croatina, nulla di più». Anche lo stile tecnico sembra andare nella stessa direzione. Ne è la prova calzante il **SenzaAiuto 2016** (● barbera; 3.000 bt; 26 €), un progetto di vigna che si ispira alla tradizione contadina locale: un rosso potente, ma di sorprendente equilibrio. Altra conferma di stile nell'**Ultrapadum 2016** (● croatina, barbera; 3.000 bt; 12 €), rifermentato in bottiglia, gradevole per secchezza e succosità. Iconico l'**O.P. Bonarda Frizzante La Peccatrice 2017** (● 30.000 bt; 10 €), fedele alla tipologia, dal frutto vivo e profondo. La **Barbera Pezzabianca 2017** (● 6.000 bt; 11 €) è didattica e dall'acidità fulminea. Ricchezza da vendere e armonia tra tannino e acidità per la **Croatina Pramattone 2016** (● 6.000 bt; 10 €).

FERTILIZZANTI compost, letame
FITOFARMACI organici, rame e zolfo
DISERBO sfalcio
LIEVITI fermentazione spontanea, indigeni selezionati, selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE in conversione biologica