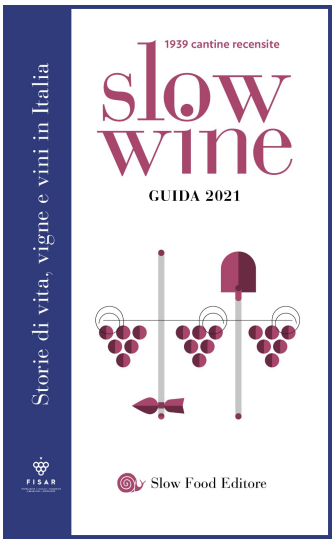

SAN DAMIANO AL COLLE (PV)

BISI

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

VITA - Claudio Bisi conduce l'azienda insieme alla famiglia sulle colline di San Damiano al Colle, a pochi passi dal Piacentino. Serietà e competenza sono tra le virtù che lo contraddistinguono, nelle vesti di produttore che ha sempre lavorato per esaltare l'eccellenza e l'identità delle sue terre, con uno sguardo rivolto allo studio e alla ricerca.

VIGNE - A proposito di ricerca, il patrimonio vitato è il risultato dell'impegno di Claudio nella valorizzazione della sapienza contadina, ereditata dalla famiglia e dall'ascolto degli anziani locali, ma anche nelle sperimentazioni con l'Università Statale di Milano e nell'adesione a progetti di sostenibilità territoriale, come l'iniziativa ViNO (Vigneti e Natura in Oltrepò Pavese). Tra i filari sono presenti solo uve tradizionali.

VINI - I vini di Claudio necessitano talvolta di tempo per esprimersi, ma poi sanno regalare eleganza e grande adesione territoriale. La sua è una produzione fedele alla più radicata cultura di questo angolo di Oltrepò, con in testa Barbera e Croatina.

Pramattone 2018 ● 6.000 bt; 10 € - - Una Croatina in purezza che evidenzia la vocazione del territorio per la versione ferma, in acciaio. Il risultato è materico, e denota un riuscito compromesso tra la componente tannica e la scorrevolezza di beva.
Pezzabianca 2018 ● barbera; 6.000 bt; 10 € - - Ha una trama acida coerente con il vitigno, ma anche una struttura importante e calore. Un vino ricco dal sorso solido e compatto.
Calonga 2017 ● 3.000 bt; 21 € - - Un Pinot Nero di cui si intravede il futuro, fatto di espressività e carattere, anche se, al momento dell'assaggio, era ancora trattenuto dalla gioventù.
Roncolongo 2017 ● barbera; 3.000 bt; 21 € - - Denso, fruttato, incisivo.

ha 30 - **bt** 90.000
Fertilizzanti nessun concime
Fitofarmaci rame e zolfo
Diserbo lavorazione meccanica/manuale
Lieviti fermentazione spontanea, selezione di lieviti indigeni
Uve 100% di proprietà
Certificazione in conversione biologica