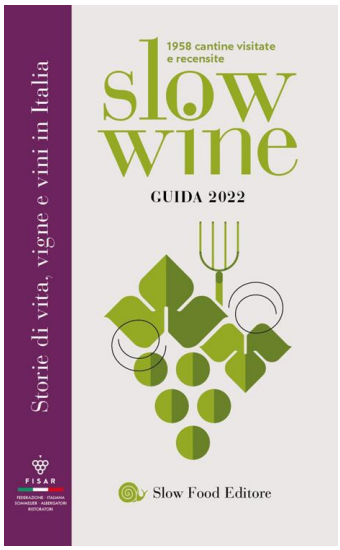

SAN DAMIANO AL COLLE (PV)

BISI

SCONTO -10%

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

VITA - I cugini Claudio ed Emilio Bisi da fine anni Ottanta portano avanti con pragmatismo e dedizione questa bella azienda di San Damiano al Colle, fondata dal nonno nel lontano 1926 e, con loro, giunta alla terza generazione. È una delle realtà di cui ci piace parlare perché rappresenta un esempio di Oltrepò vivo e operoso, ma altresì stimolato da un'idea di qualità e ricerca della territorialità che non può che far bene alla reputazione del comprensorio intero.

VIGNE - Le vigne, inerbite dal 1994, sono distribuite tra San Damiano al Colle, intorno alla cantina, e nei confinanti comuni di Rovescala e Montù Beccaria. Prima della messa a dimora degli impianti, di età variabile, è stata condotta un'accurata zonazione per attribuire a ogni varietà il giusto terroir. Nei vigneti si coltivano i vitigni tipici del territorio, con particolare interesse per croatina e soprattutto barbera.

VINI - I vini, legati a un profondo sapere contadino, sono di consolidata tradizione rossista, e trasmettono nel bicchiere un'istantanea della zona, in cui la potenza, con il giusto tempo di affinamento, si traduce in eleganza. Una caratteristica, quest'ultima, che già si riesce a intravedere anche nelle annate più giovani.

Roncolongo 2018 ● barbera; 3.000 bt; 21 € - - Il frutto maturo accompagna note balsamiche e terrose, e il sorso è avvolgente e carnoso, dotato di un finale grintoso.

Pezzabianca 2019 ● barbera; 6.000 bt; 11 € - - Mostra un naso sfaccettato e una beva fine e croccante, dotata di slancio e sapidità.

Calonga 2018 ● pinot nero; 3.000 bt; 21 € - - Si esprime su sentori di frutti rossi e spezie, e il sorso si rivela fresco e agrumato, oltre a essere dotato di un tannino nobile e incisivo.

Pramattone 2019 ● croatina; 6.000 bt; 11 € - - Fruttato, avvolgente, carnoso.

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