

AIS Lombardia

# Vini plus 2007

Guida ragionata  
alle produzioni  
viticole di qualità  
in Lombardia





## IL BISSERINO

Azienda Agricola  
Pozzi Claudio Il Bisserino

27010 Torrevecchia Pía  
Via Dordi, 17  
0382.68245 - Fax 0382.68245  
vini@ilbisserino.it  
www.ilbisserino.it

**L'AZIENDA** L'azienda ha sede in provincia di Pavia ma i vigneti sono ubicati in provincia di Milano. Superficie a vigneto ettari 2,3 di cui 1,3 in affitto, abbastanza declive con pendenze inferiori al 20%. La tipologia del terreno è argillosa/limo/sabbiosa. Le coltivazioni sono in regime di agricoltura convenzionale. Buona l'attenzione agli aspetti agronomici. Segue il protocollo HACCP. Bottiglie prodotte 25.000: Doc San Colombano e Igt Colline del Milanese.

Non sono previste visite alla cantina e degustazione dei prodotti.

### PROFILO TECNICO

Forma d'allevamento prevalente: **guyot**

Numero medio di ceppi per ettaro: **3000/5000**

Gestione del suolo: **inerbimento tra le file e lavorazione sulla fila**

Potatura: **manuale**

Vendemmia: **manuale in cassette**

Tempo di trasporto delle uve in cantina: **tra due e quattro ore**

Acquisto di uve da terzi: **No**

Cernita selezione grappoli prima della vinificazione: **Si**

Utilizzo di coadiuvanti chimici o fisici di fermentazione (eccetto il metabisolfito): **Si nutrienti dei lieviti e manno proteine**

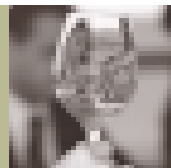
Stoccaggio del vino in ambiente controllato (sotto azoto o controllo ossigeno): **No**

Filtrazione del vino prima dell'imbottigliamento: **Si filtri a piastre sterilizzanti**

Imbottigliamento sotto azoto o CO<sub>2</sub>: **No**

Stoccaggio bottiglie in ambiente a temperatura e umidità controllate: **Si**

# I VINI SELEZIONATI



## COLLINA DEL MILANESE TORRE VECCHIA 2004



3

Tipologia: rosso Igt  
Bottiglie: 2.500  
Alcol: 13,50%  
Vitigni: 40% croatina, 35% barbera, 25% merlot,  
da vendemmia tardiva  
Resa per ettaro: 65 q  
Vinificazione: acciaio  
Affinamento: 6 mesi barrique, 6 mesi in bottiglia



## SAN COLOMBANO ROSSO 2004



2

Tipologia: rosso Doc  
Bottiglie: 5.000  
Alcol: 13,00%  
Vitigni: 40% croatina, 35% barbera, 15% uva rara,  
10% merlot, da vendemmia tardiva  
Resa per ettaro: 70 q  
Vinificazione: acciaio  
Affinamento: 4 mesi botti da 5 hl, 4/6 mesi in bottiglia