

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 CO₂: **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