

Bisanzio

Terre di Chieti IGT Sangiovese



Uve: Sangiovese
Grapes: Sangiovese



Zona di produzione: Abruzzo.
Production Area: Abruzzo

Epoca della vendemmia: Tra la fine di settembre e la prima settimana di ottobre
Harvest period: Between the end of September and the first week of October

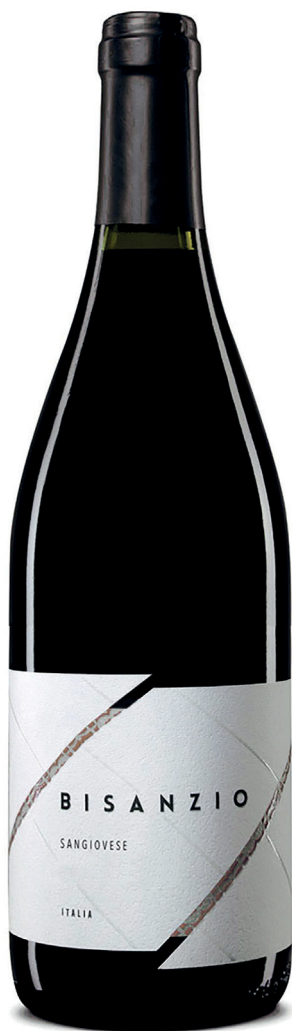


Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 13% vol
Alcohol content: 13% vol



Temperatura di servizio: 14/16 °C
Service temperature: 57/61 °F



Vinificazione: le uve raccolte a mano vengono vinificate in vasche di acciaio inox con una lunga macerazione a temperatura controllata. Il mosto viene frequentemente rimescolato per 6-8 giorni per intensificare gli aromi e il colore. Il vino viene poi affinato in serbatoi di acciaio inox.

Colore: rosso carico.

Olfatto: fruttato, note di frutta a bacca rossa con sfumature speziate.

Gusto: corposo, lievemente tannico, persistente.

Abbinamenti: primi importanti, carni rosse, cacciagione, affettati e formaggi stagionati.



Vinification: hand-harvested grapes are vinified in stainless steel tanks with a long maceration at a controlled temperature. The must is frequently pumped over for 6-8 days to intensify the aromatics and the color. The wine is then finished in stainless steel tanks.



Colour: deep red.



Bouquet: fruity, red berries with spicy hints.



Taste: full-bodied, lightly tannic, persistent.



Food pairing: elaborated first courses, red meats, game, cold cuts and mature cheese.