

# Bisanzio

Merlot Terre di Chieti igp



Uve: Merlot  
Grapes: Merlot



Zona di produzione: Abruzzo,  
media collina in provincia di Chieti  
Production Area: Abruzzo, medium  
hill in Chieti province

Epoca della vendemmia: Ottobre  
Harvest period: 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 vengono tradizionalmente vinificate mediante una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino viene lasciato decantare in vasche di acciaio inox al termine del processo malolattico.

Colore: rosso intenso con leggeri riflessi violacei.

Olfatto: fruttato con sentori di mora e ribes.

Gusto: armonico, corposo, morbido e ben strutturato con un finale persistente.

Abbinamenti: primi piatti con sughi, carne arrosto, selvaggina, salumi, formaggi stagionati.



Vinification: the picked grapes are traditionally vinified by means of a long maceration of skins at a controlled temperature. After the malolactic process, the wine decants in stainless steel tanks.



Colour: intense ruby red with violet nuances.



Bouquet: fruity, with hints of mulberry and red-currant.



Taste: harmonic, full-bodied, smooth and well structured, enriched by a persistent finish.



Food pairing: first important courses, roasts, cold cuts, seasoned cheeses.