



Bisanzio

Montepulciano d'Abruzzo dop



Uve: Montepulciano (vitigno autoctono)
Grapes: Montepulciano
(autochthonous vine)



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: i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. In apposite vasche di acciaio inox, il mosto viene a contatto con le vinacce attraverso rimontaggi giornalieri che assicurano l'estrazione del colore e dei precursori aromatici.

Colore: rosso intenso con leggeri riflessi violacei.

Olfatto: intenso, con profumi di amarena e frutti di bosco, note di viola e spezie

Gusto: pieno di buona struttura e morbida tannicità, con finale persistente.

Abbinamenti: primi piatti a base di sughi ricchi, carne arrosto, selvaggina, formaggi stagionati. Questo vino può accompagnare l'intero pasto, grazie al suo tannino leggero e gusto pieno.



Vinification: picked grapes are traditionally vinified by means of a long maceration of the skins at a controlled temperature in appropriate stainless steel tanks. The must is frequently pumped over onto marc to ensure colour extraction and aromatic precursors.

Colour: intense red with light violet highlights.

Bouquet: intense with mulberry and sour cherry hints, notes of violet and spice.

Taste: full-bodied and well-structured, endowed with smooth tannins for a pleasant and persistent finish.

Food pairing: main courses containing rich sauces, roasted meat, game, seasoned cheeses. This wine can match a whole meal, thanks to its light tannins and full body taste.