



# Bisanzio

Cerasuolo d'Abruzzo dop



Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)  
Grapes: red berry grapes  
(from 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: 12% vol.  
Alcohol content: 12% vol.



Temperatura di servizio: 10/12 °C.  
Service temperature: 50/54 °F.

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata.

Colore: rosso ciliegia.

Olfatto: intenso, dai profumi fruttati e sentori di ciliegia, fragola e fiori di viola.

Gusto: equilibrato, armonico e con buona persistenza.

Abbinamenti: zuppe di pesce, carni bianche, salumi e formaggi semi-stagionati; si abbina perfettamente con pizza e crostacei.



Vinification: The must is obtained by a gentle pressing of the grapes. After a short contact with the skins at a low temperatures (cold-maceration) it becomes clear. The clear must ferments in dedicated stainless steel tanks at a controlled temperature.



Colour: cherry red.



Bouquet: intense, with cherry, strawberry and violet flower hints.



Taste: balanced, harmonic and persistent.



Food pairing: fish soups, white meat, cold cuts and half seasoned cheeses; it is well paired with pizza and crustaceans.