

BISANZIO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.



CITRA

BISANZIO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.

BISANZIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.

Tipo di vino: Rosato.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Uve: 100% Montepulciano.

Composizione dei terreni: medio impasto tendente all'argilloso, avvolti da condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica.

Altimetria: 120-270 m. s.l.m.

Esposizione: Est, Nord-Est.

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

Resa ettoltri di vino per ettaro: 90.

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, leggera crio-macerazione delle bucce, fermentazione a temperatura controllata; sono le tre fasi peculiari di un processo volto all'esaltazione dei descrittori organolettici di questo prodotto.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

Colore: rosa ciliegia intenso.

Odore: caratteristico, note fruttate di marasca, amarena e fragola. Floreali di rosa e petunia.

Sapore: sapido, armonico, fresco, fragrante. Netto al palato.

Gradazione Alcolica: 12,0% Vol

Temperatura di servizio: 10/12 °C.

Abbinamenti: antipasti vari, maccheroni, ottimo con brodetti, zuppe di pesce, carni bianche, salumi e formaggi semi-stagionati, si abbina bene con la pizza e tutti i crostacei.

BISANZIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.

Wine category: Rosé.

Location of vineyards: Hills of the Province of Chieti.

Grapes: 100% Montepulciano.

Soil composition: Medium mixture tending to be clayey. Microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of the Adriatic Coast.

Altitude: 120-270 m above sea level.

Exposure: East, North-East.

Cultivation system: Runner system and Abruzzo trellis.

Yield (hectolitres per hectare): 90.

Harvesting period: First ten-day period of October.

Vinification: Soft pressing, light skins cold maceration, fermentation at a controlled temperature: these are the three particular steps to extract the organoleptic qualities of this product.

Refinement: In stainless steel tanks.

Colour: Intense cherry rose.

Bouquet: Characteristic scent, with notes of mulberry, sour cherry and strawberry. Floral hints of rose and petunia.

Taste: Sapid, harmonic, fresh and fragrant. Clear to the palate.

Alcohol content: 12,0% Vol.

Service temperature: 12/14 °C.

Food pairing: Hors d'oeuvre, maccheroni, wonderful with brodetti - fish soups, white meat, cold cuts and half seasoned cheeses, it goes well with pizza and shellfish.

BISANZIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.

Weinart: Rosig.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Montepulciano.

Bodentypologie: Zum tonhaltigem Boden neigendes mittleres Kneten in mikroklimatischen Bedingungen, die aus dem Piedmont vom Berg Maiella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern.

Höhe ü.d.M.: 120-270 m ü.d.M.

Lage: Ost, Nord-Ost.

Zuchtart: beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 90.

Weinertezeit: Erste Dekade von Oktober.

Weinbereitung: Weiche Traubenpressung leichte kalte Aufweichung der Schalen, Gärung mit kontrollierter Temperatur: diese sind die drei eigentümlichen Stufen eines Verfahrens, das zur Erhebung der sensorischen Beschreiber dieses Produktes neigt.

Verfeinerung: In Tanks aus Edelstahl.

Farbe: heftig kirschenrosig.

Bukett: sortentypisch, mit fruchtigen Noten von Brombeere, Weichselkirsche und Erdbeere. Blumige Gerüche von Rose und Petunia.

Geschmack: schmackhaft, harmonisch, frisch und wohlriechend. Rein zu dem Gaumen.

Alkoholgehalt: 12,0% Vol.

Diensttemperatur: 12/14 °C.

Gastronomische Vereinigung: Vorspeisen, Maccheroni, ausgezeichnet mit Brodetti, Fischsuppen, Weißfleisch, Salami und halb reifer Käse, es kombiniert gut mit Pizza und Schattieren.




CITRA

CITRA VINI Soc. Coop. - C.da CUCULLO
66026 ORTONA (CH) - ABRUZZO - ITALIA
Tel. +39 085 9031342 - Fax +39 085 9031332
citra@citra.it - www.citra.it