

# BISANZIO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.



# BISANZIO

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

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

**Tipo di vino:** Rosso.

**Zone di produzione:** colline della provincia di Chieti.

**Uve:** 100% Montepulciano.

**Composizione dei terreni:** terreni ghiaiosi e ricchi di microelementi. Il microclima preponderante è dettato dall'influsso positivo delle brezze marine che risalgono i fondo valle per raggiungere le zone pedemontane, creando così le condizioni microclimatiche ottimali per la maturazione delle uve.

**Altimetria:** 120-350 m. s.l.m.

**Esposizione:** Sud, Sud-Est.

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

**Resa ettoltri di vino per ettaro:** 85.

**Epoca di vendemmia:** dalla metà di ottobre.

**Vinificazione:** i grappoli, raccolti a mano, sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata in appositi serbatoi di acciaio inox. Frequenti rimontaggi della fase liquida (mosto) sulle vinacce assicurano l'estrazione del colore e dei precursori aromatici. Il vino, così ottenuto, riposa e decanta in serbatoi di acciaio.

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio inox.

**Colore:** rosso rubino carico con leggeri riflessi violacei.

**Odore:** intensi profumi di amarena e frutti di bosco, note di viola e sentori speziati come cuoio e pepe.

**Sapore:** pieno, di una buona struttura e morbida tannicità, con finale persistente.

**Gradazione Alcolica:** 13,0% Vol.

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C.

**Abbinamenti:** primi piatti a base di sugo, arrostiti e grigliate di carne, cacciagione, salumi piccanti (ventricina del Vastese D.O.P.) e formaggi stagionati. Vino da tutto pasto.

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

**Wine category:** Red.

**Location of vineyards:** Hills of the Province of Chieti.

**Grapes:** 100% Montepulciano.

**Soil composition:** Clayey calcareous terroirs in microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of the Adriatic Coast.

**Altitude:** 140-370 m above sea level.

**Exposure:** South, South-East.

**Cultivation system:** Runner system and Abruzzo trellis.

**Yield (hectolitres per hectare):** 85.

**Harvesting period:** middle of October.

**Vinification:** Maceration of must with a controlled temperature for at least 20 days in small fermenting vats. Later the must is drawn and ripens on lees for some months.

**Refinement:** In stainless steel tanks and partly in oak barrels from Slavonia.

**Colour:** Intense ruby red with light violet nuances.

**Bouquet:** Complex and intense, with scents of violet and sour cherry. Perceptible hints of liquorice and cinnamon.

**Taste:** Full-bodied, generous, harmonic, with velvety tannins

**Alcohol content:** 13,0% Vol.

**Service temperature:** 18/20 °C.

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

**Weinart:** Rot.

**Produktionsgebiet:** Hügel der Provinz von Chieti.

**Traubensorten:** 100% Montepulciano.

**Bodentypologie:** Kalk-tonhaltige Boden in mikroklimatischen Bedingungen, die vom Berg Maiella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern.

**Höhe ü.d.M.:** 140-370 m ü.d.M.

**Lage:** Süd, Süd-Ost.

**Zuchtart:** beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

**Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar):** 85.

**Weinertezeit:** Ab Mitte Oktober.

**Weinbereitung:** Aufweichung bei kontrollierter Temperatur des Teiges-Mostes mindestens 20 Tage lang in kleinen Gärbehältern; folgender Abstich und Reife auf die edlen Hefen einige Monate lang.

**Verfeinerung:** in Edelstahltanks und teilweise in Eichenfässern von Slavonia.

**Farbe:** Heftig rubinrot mit leichten veilchenblauen Nuancen.

**Bukett:** vielschichtig und intensiv, mit Noten von Veilchen und Weichselkirsche. Ahnungen von Lakritze und Zimt.

**Geschmack:** vollmundig, körperreich, harmonisch, mit samtartigem Tannin.

**Alkoholgehalt:** 13,0% Vol.

**Diensttemperatur:** 18/20 °C.

**Gastronomische Vereinigung:** Hauptgerichte mit Fleischsoßen, Trüffel und Pilze, Braten, Jagdbeute, Lamm, scharfe Salami und reifer Käse.



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