



Bisanzio

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)
*Grapes: red berry grapes
(from autochthonous vine)*



Zona di produzione: ITALIA, Abruzzo,
media collina in provincia di Chieti.
*Production Area: ITALY, 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: rosa 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 pink.

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.