

# Bisanzio

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Uve: Montepulciano (vitigno autoctono)  
Grapes: Montepulciano  
(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: 13% vol  
Alcohol content: 13% vol



Temperatura di servizio: 14/16°C  
Service temperature: 57/61°F



B I S A N Z I O

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.