

Bisanzio

Cerasuolo d'Abruzzo dop

Uve: a bacca rossa.
Red berry grapes.




Evoluzione: in serbatoi di
acciaio inox / Ageing: in
stainless steel tanks.





Gradazione alcolica: 12% vol.
Alcohol content: 12% vol.

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




 Vinificazione: il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione), viene fermentato a temperatura controllata.

 Colore: rosa ciliegia, vivace con piacevoli sfumature violacee.

 Olfatto: intensamente fruttato, note di "cerasa" e fragola si coniugano con mandorla e marasca.

 Gusto: armonioso, fresco, sapido e fragrante.

 Abbinamenti: primi piatti, ottimo con zuppe di pesce, carni bianche, salumi e formaggi semi-stagionati; si abbina bene con la pizza ed i crostacei.

Vinification: must obtained by gently pressing the grapes and keeping them in contact for a short period with the skins at low temperatures (cold maceration) and then it is fermented at a controlled temperature.

Colour: cherry rose, bright with pleasant violet nuances.

Bouquet: intensely fruity, notes of "cerasa" and strawberry combining with almond and mulberry.

Taste: harmonic, fresh, sapid and fragrant.

Food pairing: main courses, ideal with fish soups, white meat, cold cuts and half seasoned cheeses, it matches well with pizza and crustaceans.