

Bisanzio

Montepulciano d'Abruzzo dop

Uve: Montepulciano d'Abruzzo (vitigno autoctono) / Grapes: Montepulciano d'Abruzzo. (autochthonous vine).




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




Gradazione alcolica: 13% vol. Alcohol content: 13% vol.


Temperatura di servizio: 18/20 °C. / Service temperature: 18/20 °C.




 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.

 Colore: rosso carico con leggeri riflessi violacei.

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

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

 Abbinamenti: antipasti di salumi, formaggi vari stagionati, primi piatti importanti a base di sughi di carne, tartufo e funghi porcini. Ideale con arrostiti e cacciagione da piuma e da pelo.

Vinification: hand 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 the cap to ensure colour extraction and aromatic precursors. Wine resulting from this process is left to decant in stainless steel tanks.

Colour: intense ruby red with light violet nuances.

Bouquet: intense scents of sour cherry and wild fruits, notes of violet and spiced hints such as leather and pepper.

Taste: full-bodied and well-structured, endowed with smooth tannins and a pleasant and persistent finish.

Food pairing: main courses containing rich sauces, roasted meat, game, cold cuts and seasoned cheeses. This wine can accompany the whole meal.