



# Bisanzio

Terre di Chieti IGT Chardonnay

 Uve: Chardonnay  
Grapes: Chardonnay

 Zona di produzione: ITALIA, Abruzzo  
Production Area: ITALY, Abruzzo

Epoca della vendemmia: Agosto  
Harvest period: August

 Affinamento: Acciaio  
Refinement: stainless steel tanks

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

 Temperatura di servizio: 8/10 °C  
Service temperature: 46/50 °F

Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione a freddo delle uve ammostate. Il mosto limpido, decantato dalle impurità, viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Colore: giallo paglierino.

Olfatto: delicato e gradevolmente fruttato, sentori di agrumi.

Gusto: armonico, delicato e sapido. Persistente al palato.

Abbinamenti: antipasti a base di pesce, crostacei, gamberetti e frutti di mare. Primi piatti leggeri, risotti, carni bianche, formaggi freschi. La freschezza, proveniente dalla ricca acidità, aiuta a pulire la bocca preparandola per un nuovo assaggio.



Vinification: light crushing and cold-press maceration of the grapes. The clear must, cleaned by impurities, proceeds the fermentation in stainless steel tanks at a low and controlled temperature.



Colour: straw-yellow.



Bouquet: delicate and pleasantly fruity with hints of citrus.



Taste: harmonic, delicate and tasty, long-lingering to the palate.



Food pairing: fish based hors d'oeuvres, shellfish shrimps and sea food. Light main courses, risotto, white meat, fresh cheeses. Its freshness, due to the rich acidity, helps cleaning the mouth preparing it for a new bite.