



# Bisanzio

Terre di Chieti IGT Pinot Grigio



Uve: Pinot Grigio  
Grapes: Pinot Grigio



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

Epoca della vendemmia: seconda decade di agosto  
Harvest period: second decade of August



Affinamento: Acciaio  
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 12,5% vol  
Alcohol content: 12,5% vol



Temperatura di servizio: 10/12 °C  
Service temperature: 50/53 °F

Vinificazione: dopo una leggera pigiatura e pressatura delle uve raccolte a mano, il mosto subisce una lunga fermentazione a temperatura controllata.



Vinification: after a soft crushing and pressing of the hand-harvested grapes, the must undergoes a long fermentation at a controlled temperature.

Colore: giallo paglierino tenue con sfumature verdognole.



Colour: straw-yellow.

Olfatto: delicato e gradevolmente fruttato, note di pesca bianca ed ananas.



Bouquet: delicate and lightly fruity, white peach and pineapple hints.

Gusto: secco, fresco, elegante ed armonico.



Taste: dry, fresh, elegant and harmonic.

Abbinamenti: ideale con crostacei, frutti di mare e primi a base di pesce, sushi, soufflé, carni bianche e formaggi delicati. Ottimo come aperitivo.



Food pairing: perfect with shellfish, seafood and fish based first courses, sushi, soufflé, white meats and delicate cheese. Excellent as aperitif.