

# Via della Piana

## NEGROAMARO



NOME PRODOTTO (PRODUCT NAME)	NEGROAMARO Puglia IGT ROSSO	NEGROAMARO Puglia IGT RED WINE
NOME COMMERCIALE (BRAND NAME)	VIA DELLA PIANA	VIA DELLA PIANA
VARIETÀ E PERCENTUALI (VARIETY AND PERCENTAGE)	Negroamaro 100%	Negroamaro 100%
AREA DI PRODUZIONE (PRODUCTION AREA)	Puglia - Area Salentina (50 mt s.l.m.)	Apulia - Salento area (50 mt a.s.l.)
TERRENO (GEOLOGY)	argilloso di medio impasto	clayey with medium texture
LAVORAZIONE (WINE MAKING)	fermentazione con macerazione	fermentation with maceration
AFFINAMENTO (AGEING)	acciaio 8 mesi - bottiglia	steel 8 months - bottle
ALCOL % (ALCOHOL BY VOL.)	13,0 % VOL.	13,0% VOL.
DESCRIZIONE ED ABBINAMENTI (DESCRIPTION AND APPROACHES)	vino dal colore rosso rubino intenso che si arricchisce di riflessi arancioni con l'invecchiamento ; bouquet intenso, pieno e fragrante. Gusto armonico, di corpo, con sensazioni di piccoli frutti rossi. Classico rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrosti, selvaggina. Ottimo con formaggi a pasta dura e salumi.	deep ruby red enriched by orange glints with ageing. Intense, full and fragrant bouquet. Balanced, full-bodied, with notes of red berries, Classic red wine, perfect to match red meat, roast, game. Excellent with hard cheese and ham.
TEMPERATURA DI SERVIZIO (SERVING TEMPERATURE)	18° - 20°C	18° - 20°C
FORMATI DISPONIBILI (AVAILABLE SIZES)	bottiglia lt. 0,750	bottle lt. 0.750