

Via della Piana

PRIMITIVO



NOME PRODOTTO (PRODUCT NAME)	PRIMITIVO Puglia IGT ROSSO	PRIMITIVO Puglia IGT RED WINE
NOME COMMERCIALE (BRAND NAME)	VIA DELLA PIANA	VIA DELLA PIANA
VARIETÀ E PERCENTUALI (VARIETY AND PERCENTAGE)	Primitivo 100%	Primitivo 100%
AREA DI PRODUZIONE (PRODUCTION AREA)	Puglia - Area di Manduria e Sava (50 mt s.l.m.)	Apulia - Manduria and Sava (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 con riflessi violacei da giovane che tendono al granato con l'invecchiamento. Bouquet intenso, pieno e fragrante con sentori speziati. Gusto armonico, di corpo, avvolgente, con lievi note dolci. Classico rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti, selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati e salumi.	deep ruby red with purple glints when young, verging on garnet with ageing. Intense, full, fragrant and spicy bouquet. Balanced, full-bodied, enwrapping, with slight sweet notes. Classic red wine, perfect to mach red meat, roast, game. Excellent with mature 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