

Via della Piana

PUGLIA IGT BIANCO



NOME PRODOTTO (PRODUCT NAME)	Puglia IGT BIANCO	Puglia IGT WHITE WINE
NOME COMMERCIALE (BRAND NAME)	VIA DELLA PIANA	VIA DELLA PIANA
VARIETÀ E PERCENTUALI (VARIETY AND PERCENTAGE)	Trebbiano, Chardonnay, Bombino Bianco	Trebbiano, Chardonnay, Bombino Bianco
AREA DI PRODUZIONE (PRODUCTION AREA)	Puglia - Colline dell'area nord-barese (350-400 mt s.l.m.)	Apulia - Hills in the area north of Bari (350-400 mt a.s.l.)
TERRENO (GEOLOGY)	calcareo argilloso di medio impasto	calcareous-clayey with medium texture
LAVORAZIONE (WINE MAKING)	pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata	soft pressing with fermentation under controlled temperature
AFFINAMENTO (AGEING)	acciaio 3 mesi - bottiglia	steel 3 months - bottle
ALCOL % (ALCOHOL BY VOL.)	12,0 % VOL.	12,0% VOL.
DESCRIZIONE ED ABBINAMENTI (DESCRIPTION AND APPROACHES)	vino dal colore giallo paglierino. Bouquet fine e delicato. Gusto morbido e piacevolmente acidulo. Vino che si beve giovane, va accompagnato con pesce lesso e ai ferri, ostriche, crostacei, minestre delicate, carni bianche.	straw yellow. Fine and delicate bouquet. Mellow and pleasantly acidulous. Wine to be drunk young, to be matched with boiled or grilled fish, oysters, crustaceans, delicate soups, white meat.
TEMPERATURA DI SERVIZIO (SERVING TEMPERATURE)	8° - 10°C	8° - 10°C
FORMATI DISPONIBILI (AVAILABLE SIZES)	bottiglia lt. 0,750	bottle lt. 0.750