

Via della Piana

PUGLIA IGT ROSATO



| | | |
|---|---|--|
| NOME PRODOTTO (PRODUCT NAME) | Puglia IGT ROSATO | Puglia IGT ROSÉ WINE |
| NOME COMMERCIALE (BRAND NAME) | VIA DELLA PIANA | VIA DELLA PIANA |
| VARIETÀ E PERCENTUALI (VARIETY AND PERCENTAGE) | Bombino Nero e Nero di Troia | Bombino Nero e Nero di Troia |
| 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) | vinificazione in rosato di uve a bacca nera con macerazione pellicolare | rosé vinification of black berried grapes with skin maceration |
| AFFINAMENTO (AGEING) | acciaio 4 mesi - bottiglia | steel 4 months - bottle |
| ALCOL % (ALCOHOL BY VOL.) | 12,0 % VOL. | 12,0% VOL. |
| DESCRIZIONE ED ABBINAMENTI (DESCRIPTION AND APPROACHES) | vino dal colore rosa con riflessi violacei appena accennati. Fresco e fruttato. Gusto rotondo, equilibrato. Ottimo vino da tutto pasto per accompagnare minestre, primi piatti, carni bianche, formaggi freschi e pietanze a base di pesce. Ottimo come aperitivo e perfetto in accompagnamento alla pizza. | pink wine with purple hues just mentioned. Fresh and fruity. Round, balanced taste. Excellent all-round wine to accompany soups, first courses, white meats, fresh cheeses and fish dishes. Excellent as an aperitif and perfect with pizza. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO (SERVING TEMPERATURE) | 8° - 10°C | 8° - 10°C |
| FORMATI DISPONIBILI (AVAILABLE SIZES) | bottiglia lt. 0,750 | bottle lt. 0.750 |