

# Via della Piana

## PRIMITIVO ROSATO



NOME PRODOTTO (PRODUCT NAME)	PRIMITIVO ROSATO Puglia IGT ROSATO	PRIMITIVO ROSATO Puglia IGT ROSÉ WINE
NOME COMMERCIALE (BRAND NAME)	VIA DELLA PIANA	VIA DELLA PIANA
VARIETÀ E PERCENTUALI (VARIETY AND PERCENTAGE)	Primitivo	Primitivo
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