

Talento Naturale Pugliese.

**DO
NO**
DIVINO®



GEA

DONO DIVINO

Vino Bianco Greco 0,75 Lt

Il greco rientra tra i vini di appartenenza autoctona pugliese pregiata. Gradazione alcolica 12.5% vol. di colore giallo oro intenso. : profumo gradevole con sentori di albicocca e sensazione di fiori freschi. Sapore asciutto e ben equilibrato di giusto corpo e con caratteristiche note di mandorla fresca. Si abbina ad antipasti di pesce, crostacei, minestre di verdure leggere, carni bianche e formaggi semi stagionati.

The Greek is one of the fine wines of Apulian autochthonous belonging. Alcohol content 12.5% vol. intense golden yellow color. : pleasant scent with hints of apricot and a sensation of fresh flowers. Dry and well balanced flavor with the right body and with characteristic notes of fresh almond. It goes well with fish appetizers, shellfish, light vegetable soups, white meats and semi-aged cheeses.

IGP Puglia
VITIGNO: Greco 100%
GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5% vol.

ASPETTO: colore giallo oro intenso
SISTEMADIALLEVAMENTO: pergole pugliesi di rese limitate
FERMENTAZIONE ALCOLICA: in acciaio inox a carico di fermenti selezionati e a temperatura controllata.
NOTE ORGANOLETTICHE: profumo gradevole con sentori di albicocca e sensazione di fiori freschi. Sapore asciutto e ben equilibrato di giusto corpo e con caratteristiche note di mandorla fresca
AFFINAMENTO: in acciaio inox
ABBINAMENTI: Si abbina ad antipasti di pesce, crostacei, minestre di verdure leggere, carni bianche e formaggi semi stagionati

Azienda : TERRAD'ORO SRL
Nome prodotto : DONO DIVINO
Capacità : 0,75 Lt
Origine : ITALIA
Numero di pezzi per scatola : 6 BOTTIGLIE
Numero di scatole per pallet : 84 SCATOLE
Dimensioni pallet : 80 x 120 x 150 h
Peso pallet : 700 Kg

Modalità di conservazione: il prodotto, si conserva a temperatura ambiente tra i 6 e i 30 °C in luogo asciutto. si consiglia di non sottoporre il prodotto a forti escursioni termiche, alla prolungata esposizione ai raggi solari e/o allo stivamento prolungato in celle frigorifere. nel caso di spedizioni marittime consigliamo l'uso del container con temperatura controllata

IGP Puglia
VARIETY: Greco 100%
ALCOHOL CONTENT: 12.5% vol.

APPEARANCE: intense golden yellow color
TRAINING SYSTEM: Apulian pergolas with limited yields
ALCOHOLIC FERMENTATION: in stainless steel with selected ferments and at a controlled temperature.
ORGANOLEPTIC NOTES: pleasant perfume with hints of apricot and sensation of fresh flowers. Dry and well balanced flavor with the right body and with characteristic notes of fresh almond
AGING: in stainless steel
PAIRING: It goes well with fish appetizers, shellfish, light vegetable soups, white meats and semi-aged cheeses

Company name : TERRAD'ORO SRL
Product name : DONO DIVINO
Capability : 0,75 Lt
Origin : ITALY
Number of pieces per box : 6 BOTTLE
Number of boxes per pallet : 84 BOXES
Pallet size : 80 x 120 x 150 h
Pallet weight : 700 Kg

Method for storage. the storage temperature for this product is between 6 and 30 °C in a dry place. it's advisablen't to subject the product to strong temperature variations, prolonged exposure to sunlight and / or prolonged storage in cold rooms. in the case of sea shipments we recommend the use of the container with controller temperature.