

*Talento Naturale Pugliese.*

**DO  
NO**  
DIVINO®



PROMETEO  
**DONO DIVINO**  
Vino Nero di Troia 0,75 Lt

Il Nero di Troia rientra tra i vini di appartenenza autoctona pugliese pregiata. Gradazione alcolica 14.5% vol. di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei  
Vino che presenta uno stile elegante e maturo, che possiede una vibrante acidità che permette un buon equilibrio tra sentori di frutta matura e in particolare frutti di bosco e spezie come pepe nero e cannella. al termine della fermentazione alcolica è stato affinato in Clayer® per almeno 6 mesi e conservato in bottiglia per altri 6 mesi.  
Tannini morbidi e vellutati che si esprimono al meglio con carni rosse e formaggi di media stagionatura anche accompagnati da confetture e mostarde.

*Nero di Troia is one of the fine wines of indigenous Apulian origin. Alcohol content 14.5% vol. intense ruby red color with violet reflections  
Wine that presents an elegant and mature style, which has a vibrant acidity that allows a good balance between hints of ripe fruit and in particular berries and spices such as black pepper and cinnamon.  
at the end of the alcoholic fermentation it was aged in Clayer® for at least 6 months and stored in the bottle for another 6 months.  
soft and velvety tannins that are best expressed with red meats and medium-aged cheeses also accompanied by jams and mustards.*

IGP Puglia  
VITIGNO: Nero di Troia 100%  
GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5% vol.

ASPETTO: rosso rubino intenso con riflessi violacei  
SISTEMADIALLEVAMENTO: spalliera tenuta a cordone speronato  
FERMENTAZIONE ALCOLICA: in acciaio inox a carico di fermenti selezionati e a temperatura controllata.  
Contatto lungo del mosto con le vinacce fino al termine della fermentazione  
NOTE ORGANOLETTICHE: Vino che presenta uno stile elegante e maturo, che possiede una vibrante acidità che permette un buon equilibrio tra sentori di frutta matura e in particolare frutti di bosco e spezie come pepe nero e cannella  
AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica è stato affinato in Clayer® per almeno 6 mesi e conservato in bottiglia per altri 6 mesi  
ABBINAMENTI: tannini morbidi e vellutati che si esprimono al meglio con formaggi di media stagionatura anche accompagnati da confetture e mostarde

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: Nero di Troia 100%  
ALCOHOL CONTENT: 14.5% vol.

APPEARANCE: intense ruby red with violet reflections  
TRAINING SYSTEM: espalier held with spurred cordon  
ALCOHOLIC FERMENTATION: in stainless steel with selected ferments and at a controlled temperature.  
Long contact of the must with the marc until the end of fermentation  
ORGANOLEPTIC NOTES: Wine that has an elegant and mature style, which has a vibrant acidity that allows a good balance between hints of ripe fruit and in particular berries and spices such as black pepper and cinnamon  
AGING: at the end of the alcoholic fermentation it was aged in Clayer® for at least 6 months and stored in the bottle for another 6 months  
PAIRINGS: soft and velvety tannins that are best expressed with medium-aged cheeses also accompanied by jams and mustards

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.