

Talento Naturale Pugliese.

DO  
NO  
DIVINO®



VULCANO  
**DONO DIVINO**  
Vino Susumaniello 0,75 Lt

Il Susumaniello è un vitigno a bacca nera originario della Puglia.  
Vino intenso, con aromi floreali e note di frutti neri, cenni di ciliegia, violetta e oliva nera.  
Stile sontuoso e deciso con acidità spiccata e tannini raffinati.  
Vino robusto e corpodo, adatto a chi ama i rossi intensi, si abbina bene con carni rosse, piatti di pasta, formaggi stagionati, cucina mediterranea e cacciagione.

*Susumaniello is a black grape variety originating from Puglia.  
Intense wine, with floral aromas and notes of black fruits, hints of cherry, violet and black olive.  
Sumptuous and decisive style with marked acidity and refined tannins.  
Robust and full-bodied wine, suitable for those who love intense reds, it pairs well with red meats, pasta dishes, mature cheeses, Mediterranean cuisine and game.*

IGP Puglia  
VITIGNO: Susumaniello 100%  
GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5% vol.

ASPETTO: rosso rubino intenso con riflessi violacei  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera tenuta a cordone speronato  
FERMENTAZIONE ALCOLICA: in barrique di rovere francese

NOTE ORGANOLETTICHE: Vino intenso, con aromi floreali e note di frutti neri, cenni di ciliegia, violetta e oliva nera.  
AFFINAMENTO: 30% in barrique per 6 mesi  
ABBINAMENTI: si abbina bene con carni rosse, piatti di pasta, formaggi stagionati, cucina mediterranea e cacciagione.

Azienda : TERRA D'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: Susumaniello 100%  
ALCOHOL CONTENT: 14.5% vol.

APPEARANCE: intense ruby red with violet reflections  
TRAINING SYSTEM: espalier held with spurred cordon  
ALCOHOLIC FERMENTATION: in French oak barriques

ORGANOLEPTIC NOTES: Intense wine, with floral aromas and notes of black fruits, hints of cherry, violet and black olive.  
AGING: 30% in barrique for 6 months  
PAIRINGS: it pairs well with red meats, pasta dishes, mature cheeses, Mediterranean cuisine and game.

Company name : TERRA D'ORO SRL  
Product name : DONO DIVINO  
Capacity : 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.