DIVINUS, stilisticamente perfetto

TERRA DEI RE

Possente e potente in ogni sua manifestazione, eppure allo stesso tempo ben morbido, polposamente avvolgente. Le spezie lo vestono di balsamo clorofilloso e vanigliato, ciò senza che la sua ricca componente aromatica endogena, il suo proprio polpante frutto, venga da detto ampliamento d'aromi anche in parte sopraffatto. No, qui a dolcezza di ribes si affianca, si increma suadenza mentolata di spezie, con una morbidezza e una nettezza olfattiva di superiore classe enologica.

Tipo di vino: **Rosso Aglianico del Vulture D.O.C.G.**
Uve: **Aglianico 100%**
Comune di ubicazione vigneto: **Barile**
Nome vigneto: **Piano di Carro**
Esposizione e altimetria: **Sud-est 400 mt s.l.m.**
Tipo di terreno: **Vulcanico**
Sistema allevamento: **Spalliera**
Densità viti: **8.000 piante/ha**
Resa uva per ettaro: **40 q.li - per ceppo 0,5 Kg**
Periodo di vendemmia: **Primi di novembre**
Colore: **Rosso granato**
Volume: **14,5%**
Capacità bottiglia: **750 ml - Magnum: 1500 ml.**
Abbinamenti consigliati: **Selvaggina, arrosti, formaggi stagionati**
Temperatura di servizio consigliata: **18°C.**

Ample bouquet of distinct breed; superbly structured, awesome magnitude, at the same time rounded velvet on the palate. Balsamic spice, chlorophyll, vanilla seamlessly embrace a pulpous core of fruit and rich, intrinsic aromas. Smooth redcurrant nuances mellow into creamy menthol and a full, luscious body.

Type of wine: **Aglianico del Vulture D.O.C.G.**
Variety: **Aglianico 100%**
Location of vineyards: **Barile**
Name of vineyards: **Piano di Carro**
Altitude and exposure: **Southeast, 400 meters a.s.l., southeasterly**
Soil type : **Volcanic**
Training system: **Espalier**
Density of vines: **8.000 per hectare (over 3.200 per acre)**
Crop yield per hectare: **4,0 tons; 0,5 kilos per vine**
Time of harvest: **Early November**
Color: **Garnet red**
Alc. by vol. : **14,5%**
Bottle size: **750 ml. - Magnum: 1500 ml.**
Suggested matches: **Game, roasts, seasoned cheese**
Best served at: **18°C**

TERRA DEI RE
Via Monticchio s.s. 167 km 2,700
85028 Rionero in Vulture (PZ)
Basilicata - Italy
Telefono +39 0972 725116 - Fax +39 0972 721160
terradeire@terradeire.com
www.terradeire.com

NOCTE, imperioso e prezioso

TERRA DEI RE

Imperioso e prezioso, dalla trama complessa, NOCTE da vendemmia notturna. Un abbraccio esuberante di morbidezza e intensità, tannini di raffinata eleganza si fondono con spezie intriganti. La rosa appassita e la viola gli donano il finale vellutato.

Tipo di vino: **Rosso Aglianico del Vulture D.O.C.**
Uve: **Aglianico 100%**
Comune di ubicazione vigneto: **Barile**
Nome vigneto: **Tiberio**
Sotto zona: **Piano di Carro**
Superficie: **2 ha**
Esposizione e altimetria: **Sud-est 400 mt s.l.m.**
Tipo di terreno: **Tufaceo-argilloso-vulcanico**
Sistema allevamento: **Spalliera**
Densità viti: **9.000 piante/ha**
Resa uva per ettaro: **40 q.li - per ceppo 0,5 Kg**
Resa di vinificazione: **55%**
Periodo di vendemmia: **Prima decade di novembre**
Tipo di vendemmia: **Notturna**
Vinificazione: **Macerazione prefermentativa a freddo**
Colore: **Rosso granato intenso**
Volume: **14,5%**
Capacità bottiglia: **750 ml - Magnum: 1500 ml.**
Abbinamenti consigliati: **Carni brasate, stracotti, costolette, filetti di arrosto, formaggi stagionati.**
Temperatura di servizio consigliata: **18°C.**

Complex, textured magnitude, imperious breed yet immediate appeal, it's grapes were picked by night-hence the name. Mellow, silky and intense, elegant, sweet tannins mesh with intriguing, spicy notes. Dried roses and violets add a finishing touch of velvet.

Type of wine: **Red Aglianico del Vulture D.O.C.**
Variety: **Aglianico 100%**
Location of vineyards: **Barile**
Name of vineyards: **Piano di Carro**
Cadastral number: **17 - Parcel: 126-129-130-175-422-498**
Surface: **2 hectares**
Altitude and exposure: **Southeast, 400 meters above sea level**
Soil type : **Tuffaceous-clayey-volcanic**
Training system: **Espalier**
Pruning: **Short Guyot**
Density of vines: **9.000 per hectare**
Crop yield per hectare: **4,0 tons; 0,5 kilos per vine**
Yield in terms of wine: **55%**
Time of harvest: **Early November**
Type of harvest: **Nocturnal**
Vinification: **Cold maceration previous to fermentation**
Color: **Intense garnet red**
Alc. by vol. : **14,5%**
Bottle size: **750 ml. - Magnum: 1500 ml.**
Suggested matches: **Braised meat, stews, cutlets, roast tenderloin, seasoned cheese.**
Best served at: **18°C**

TERRA DEI RE
Via Monticchio s.s. 167 km 2,700
85028 Rionero in Vulture (PZ)
Basilicata - Italy
Telefono +39 0972 725116 - Fax +39 0972 721160
terradeire@terradeire.com
www.terradeire.com

VULCANO 800,
Pinot Nero del Vulture

TERRA DEI RE

Da tempi remoti si rileva la presenza del Pinot Nero in Basilicata.
Il Vulture, terroir straordinario.
La ricchezza di elementi donati dalle colate laviche
dona ai vini un flavour unico.
Il nostro Pinot Nero è impiantato sulla roccia vulcanica a
800 metri di altitudine dove le condizioni climatiche
lo rendono irripetibile.

Tipo di vino: **Basilicata rosso I.G.T.**
Uve: **Pinot Nero**
Comune di ubicazione vigneto: **Rionero in Vulture**
Esposizione a altimetria: **Sud-est 800 mt s.l.m.**
Tipo di terreno: **Vulcanico**
Sistema di allevamento: **Spalliera**
Densità viti: **5.000 piante/ha**
Periodo di vendemmia: **Prima settimana di ottobre**
Tipo di vendemmia: **Manuale in cassetta**
Colore: **Rosso granato**
Volume: **13,00%**
Temperatura di servizio consigliata: **13/18 °C**
Abbinamenti consigliati: **antipasti, carni, pesci al forno, fritture, formaggi**

The Pinot Nero has been registered in Basilicata since ancient times.
Mount Vulture ,extraordinary terroir.
The richness of the elements left by the lava flows
gives wine a unique flavour.
Our Pinot Nero is planted on a volcanic rock at a 800 m height,
where the climate conditions make it unrepeatable.

Type of wine: **Basilicata rosso I.G.T.**
Variety: **Pinot Nero**
Location of vineyards: **Rionero in Vulture**
Altitude and exposure: **800 meters a.s.l., southeasterly**
Soil Type: **Volcanic**
Training system: **Espalier**
Time of harvest: **First week of october**
Density of vines: **5.000 per hectare**
Type of harvest: **Manual in wooden boxes**
Color: **Garmet red**
Alc. By vol.: **13,00%**
Best served: **13/18 °C**
Suggested matches: **appetizer, meat, baked fish, fried food, cheese**

TERRA DEI RE
Via Monticchio s.s. 167 km 2,700
85028 Rionero in Vulture (PZ)
Basilicata - Italy
Telefono +39 0972 725116 - Fax +39 0972 721160
terradeire@terradeire.com
www.terradeire.com

VULTUR, avvolgente e nitido al gusto

TERRA DEI RE

Rosso di potenza e ricchezza superiore, questo vino viene enologicamente sviluppato in modo da risultare al contempo morbido, rotondo, avvolgente e nitido al gusto.
Si abbina mirabilmente a piatti a base di carne di adeguata consistenza gustativa.

Tipo di vino: **Aglianico del Vulture D.O.C.**
Uve: **Aglianico 100%**
Comune di ubicazione vigneto: **Areale del Vulture**
Esposizione e altimetria: **Sud-est 400/700 mt s.l.m.**
Tipo di terreno: **Vulcanico**
Sistema allevamento: **Spalliera**
Densità viti: **5.500 piante/ha**
Resa uva per ettaro: **70 q.li**
Periodo di vendemmia: **Fine ottobre, inizi novembre**
Colore: **Rosso rubino con riflessi granato**
Volume: **13,50%**
Capacità bottiglia: **750 ml. - Magnum 1500 ml.**
Abbinamenti consigliati: **Ragù di carni miste, agnello al forno, costatine di maiale arrosto**
Temperatura di servizio consigliata: **18°C.**

Superbly structured, powerful, complex, here is a red wine styled to achieve anideal balance of roundness, depth, intensity and focus. It's the perfect complement to meat-based dishes with richness and flavors to match.

Type of wine: **Aglianico del Vulture D.O.C.**
Variety: **Aglianico 100%**
Location of vineyards: **Area around Mount Vulture**
Name & surface of vineyards: **Piano di Carro, 7 hectares (17,30 acres)**
Altitude and exposure: **400/700 meters a.s.l., southeasterly**
Soil type: **Volcanic**
Training system: **Espalier**
Density of vines: **5.500 per hectare (over 2.200 per acre)**
Crop yield per hectare: **7,0 tons**
Time of harvest: **End of October, early November**
Color: **Ruby red with garnethues**
Alc. by vol.: **13,50%**
Bottle size: **750 ml. - Magnum 1500 ml.**
Suggested matches: **Meat sauce, roast lamb, pork chops**
Best served at: **18° C**

TERRA DEI RE
Via Monticchio s.s. 167 km 2,700
85028 Rionero in Vulture (PZ)
Basilicata - Italy
Telefono +39 0972 725116 - Fax +39 0972 721160
terradeire@terradeire.com
www.terradeire.com

CLARIS ROSSO

TERRA DEI RE

Le colline de Vulture raccontano una storia millenaria
Da sempre su questa crosta vulcanica si producono eccellenti vini
Claris è il lavoro e la passione degli uomini di questa terra
Rosso rubino dal profumo fruttato, vellutato e intenso
Vino dai mille volti

Tipo di vino: **Basilicata Rosso IGT**
Uve: **Aglianico del Vulture e altri uvaggi**
Comune ubicazione vigneto: **Areale del Vulture**
Esposizione e altimetria: **Sud-est - 400 mt s.l.m.**
Tipo terreno: **Vulcanico**
Periodo vendemmia: **Fine ottobre**
Colore: **Rosso rubino**
Volume: **12,50%**
Capacità bottiglia: **750 ml**
Temperatura di servizio: **16°-18° C**

The hills of Vulture tell a thousand years of history
Since ever, this volcanic crust has produced excellent wines
Claris is the result and the passion of the people of this land
Ruby red fruity aroma, velvety and intense
Wine with a thousand faces

Type of wine: **Basilicata Rosso IGT**
Variety: **Aglianico del Vulture and other grapes**
Location of vineyards: **Area around mount Vulure**
Altitude and exposure: **400 meters a.s.l. - southeasterly**
Soyl type: **Volcanic**
Time of harvest: **End of october**
Color: **Ruby red**
Alchool by vol.: **12,50%**
Bottle size: **750 ml**
Best served at: **16°-18° C**

TERRA DEI RE
Via Monticchio s.s. 167 km 2,700
85028 Rionero in Vulture (PZ)
Basilicata - Italy
Telefono +39 0972 725116 - Fax +39 0972 721160
terradeire@terradeire.com
www.terradeire.com

CLARIS BIANCO

TERRA DEI RE

Da uve bianche di Malvasia raccolte sui pendii vulcanici del Vulture. Vino che racconta la tipicità di uno straordinario territorio ricco di storia enologica.
Floreale e fruttato,morbido e persistente.
La mineralità conferita dal terreno vulcanico gli dona ricchezza e sapidità.

Tipo di vino: **Basilicata Bianco IGT**
Uve: **Malvasia**
Comune ubicazione vigneto: **Areale del Vulture**
Esposizione e altimetria: **Sud-est - 400 mt s.l.m.**
Tipo terreno: **Vulcanico**
Periodo vendemmia: **Fine settembre**
Colore: **Giallo paglierino**
Volume: **12,50%**
Capacità bottiglia: **750 ml**
Temperatura di servizio: **10° C**

From white grapes of Malvasia harvested on the volcanic slopes of the Vulture Mountain.
A wine that tells the typicality of a land extraordinarily rich of wine history.
Floreal and fruity, soft and persistent.
The minerality conferred by volcanic soil, gives richness and flavor

Type of wine: **Basilicata White IGT**
Variety: **Malvasia**
Location of vineyards: **Area around mount Vulure**
Altitude and exposure: **400 meters a.s.l. - southeasterly**
Soyl type: **Volcanic**
Time of harvest: **End of september**
Color: **Deep straw yellow**
Alchool by vol.: **12,50%**
Bottle size: **750 ml**
Best served at: **10° C**

TERRA DEI RE
Via Monticchio s.s. 167 km 2,700
85028 Rionero in Vulture (PZ)
Basilicata - Italy
Telefono +39 0972 725116 - Fax +39 0972 721160
terradeire@terradeire.com
www.terradeire.com

"Dal cuore della terra, il cuore della grappa"

TERRA DEI RE

Una sapiente evoluzione di vinacce d'uva raccolta di notte.
Balsamica come la rosa canina,
troneggiano tabacco e fico mandorlato.
note fumè di arcaiche torbiere,
dove i muschi si nutrono di acque minerali
che sgorgano dalle immense profondità
del vulcano, Vulture.

"From the heart of the land lies the heart of Grappa"

A sagely evolution of nocturnal grape picking.
Subtle in color like that of a ruby red wild rose,
dominant in tobacco and almond fig scent,
fumy notes of archaic peat bog,
where the musk nourishes itself with the fresh water
that derives from the immense depths of the Vulture volcano.

TERRA DEI RE
Via Monticchio s.s. 167 km 2,700
85028 Rionero in Vulture (PZ)
Basilicata - Italy
Telefono +39 0972 725116 - Fax +39 0972 721160
terradeire@terradeire.com
www.terradeire.com