



STELLA DEL SUD
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

BADISCO

Negroamaro
Puglia IGP

PRESENTAZIONE

Negroamaro Puglia IGP ottenuto da uve in purezza, interpretato in chiave elegante e contemporanea, dove la naturale potenza del vitigno viene rifinita verso equilibrio e slancio gustativo.

La macerazione prolungata sulle bucce favorisce un'estrazione importante, conferendo profondità cromatica e struttura, mentre la fermentazione a temperatura controllata e la successiva malolattica in acciaio preservano nitidezza aromatica e precisione espressiva.

L'affinamento in tonneaux apporta rotondità e integrazione, cesellando il profilo tannico senza appesantirne la dinamica. Alla vista si presenta con un rosso porpora intenso e profondo.

Il bouquet è ampio e avvolgente, con nette note di frutti di bosco maturi e confettura di ciliegia, intrecciate a eleganti sensazioni speziate e leggere sfumature floreali e vegetali che ne aumentano la complessità percepita.

Al palato è morbido e rotondo, con una dolcezza ben integrata che si equilibra con una fresca spalla acida; la componente alcolica è importante ma armonica, sostenuta da tannini fitti e vellutati.

Il finale è persistente, pulito, con ritorni fruttati e speziati che accompagnano una chiusura equilibrata e coerente.



UVAGGIO

➤ 100% Negroamaro

TERRITORIO

Questo Negroamaro nasce da una Puglia solare e austera, dove la luce intensa e le brezze marine plasmano uve ricche ma sempre vitali; i suoli calcareo-argillosi, intrisi di mineralità e ferro, donano struttura e profondità, mentre l'influenza del mare contribuisce a preservare freschezza e tensione, delineando vini dal carattere caldo ma mai statico.

FERMENTAZIONE

Macerazione sulle bucce fino a 30 giorni; dopo la fermentazione (a temperatura controllata) il vino è posto in vasche di acciaio dove è sottoposto a fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Affinato in tonneaux.



STELLA DEL SUD
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

BADISCO

Negroamaro Puglia IGP

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Rosso porpora intenso e profondo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

TAPPO

Neutrocork (Amorim)

ABBINAMENTO CIBI

Ideale con carni rosse, grigliate e arrostiti, oltre a piatti strutturati della tradizione mediterranea; ottimo con selvaggina e formaggi stagionati.

Si abbina con efficacia anche a preparazioni con salse ricche e leggermente speziate, nonché a piatti a lunga cottura come brasati e ragù importanti, dove valorizza la componente gustativa senza sovrastarla.

ANALISI

ACIDITA': 5,70 gr/lt

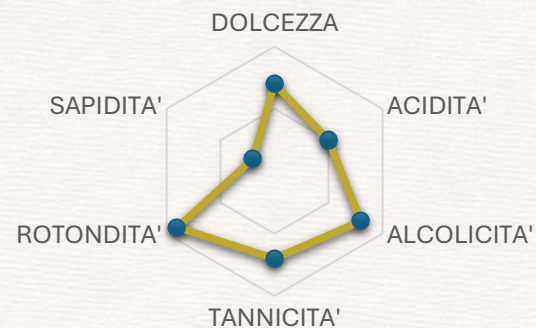
PH : 3,53

RESIDUO ZUCCHERINO : 9,90 gr./lt.

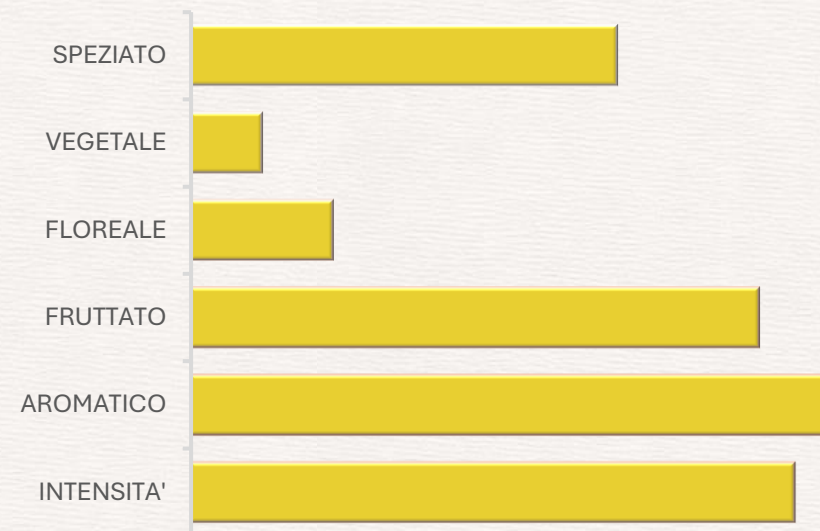
GRADAZIONE ALCOLICA : 15% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



STELLA DEL SUD
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

BADISCO

Negroamaro Puglia IGP

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Ancienne 2 - Saverglass) - 1302 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 25 x 17 cm - altezza 31 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,14 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170,5 cm

PESO LORDO DEL PALLET

875 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125521616

CODICE EAN SCATOLA

8034125525003



PREMI

ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

✓ 2025 - 95 points

ASIA WINE TROPHY

✓ 2024 - GOLD MEDAL

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

✓ 2024 - GOLD MEDAL

✓ 2025 - GOLD MEDAL



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane