



STELLA DEL SUD
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

PRETURO

Rosso
Terre Abruzzesi IGP
Passito

PRESENTAZIONE

Rosso Terre di Chieti IGP Passito da uve Montepulciano in purezza, interpretato in una chiave elegante e moderna nonostante la naturale concentrazione della tipologia, ottenuto mediante macerazione prolungata sulle bucce per un'estrazione completa e controllata della componente polifenolica, seguito da fermentazione a temperatura controllata, svolgimento della malolattica in acciaio e affinamento in tonneau che apporta complessità e armonia senza appesantire il profilo; nel calice si presenta con un colore rosso carminio intenso dai riflessi violacei, mentre al naso esprime grande intensità e profondità, con un bouquet dominato da frutta rossa e nera matura, arricchita da una decisa componente speziata di pepe nero, liquirizia e leggere tostature, accompagnata da sfumature vegetali e cenni floreali appena percettibili che contribuiscono a dare articolazione; al palato è ampio, strutturato e avvolgente, con una marcata morbidezza bilanciata da una buona freschezza e da una trama tannica fitta ma ben lavorata, mentre l'alcolicità importante sostiene la struttura senza risultare eccessiva; il sorso si sviluppa con progressione armonica e chiude lungo, caldo e speziato, mantenendo una sorprendente dinamica gustativa che privilegia equilibrio e pulizia rispetto alla semplice potenza estrattiva.



UVAGGIO

➤ 100% Montepulciano

TERRITORIO

Un'espressione abruzzese che nasce dall'incontro tra brezze adriatiche e influssi appenninici, dove escursioni termiche e ventilazione costante favoriscono maturazioni lente e complete, mentre i suoli contribuiscono a conferire struttura e profondità, restituendo vini intensi ma sempre sostenuti da una viva tensione.

FERMENTAZIONE

Macerazione sulle bucce fino a 20 giorni; dopo la fermentazione (a temperatura controllata) il vino è posto in vasche di acciaio dove è sottoposto a fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Affinato in vasche di acciaio.



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane

PRETURO

Rosso Terre Abruzzesi IGP
Passito

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Colore rosso carminio intenso dai riflessi violacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

TAPPO

Neutrocork (Amorim)

ABBINAMENTO CIBI

Ideale con brasati, selvaggina, carni rosse strutturate e formaggi stagionati; ottimo anche con piatti ricchi e speziati della tradizione.

ANALISI

ACIDITA': 5,50 gr/lt

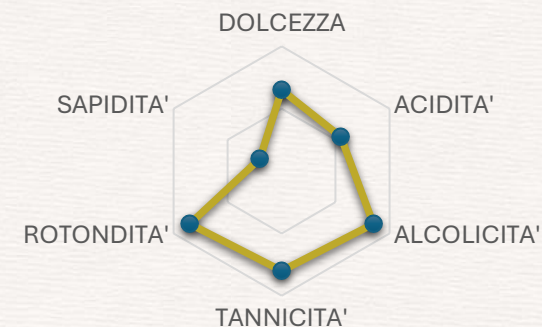
PH : 3,52

RESIDUO ZUCCHERINO : 9,20 gr./lt.

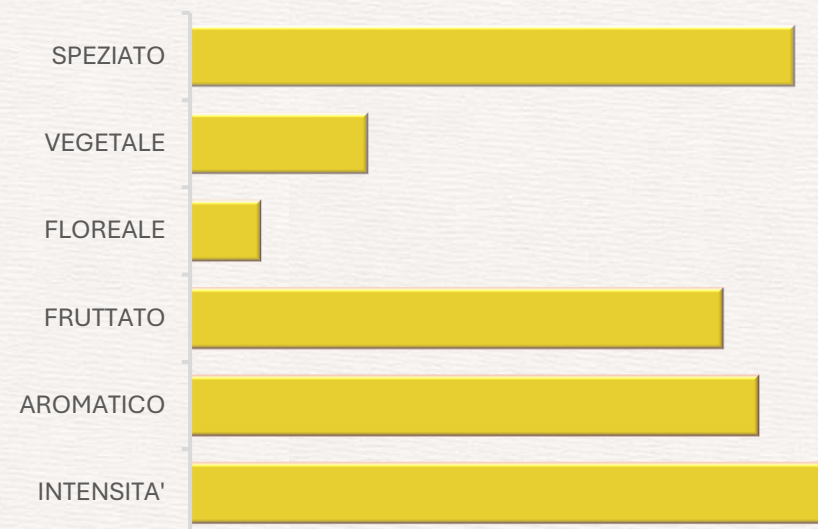
GRADAZIONE ALCOOLICA : 15,50% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



PRETURO

Rosso Terre Abruzzesi IGP
Passito

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

8034125521630

CODICE EAN SCATOLA

8034125525003



PREMI

ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

✓ 2025 - 97 points

BERLIN WINE TROPHY

✓ 2024 - GOLD MEDAL

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

✓ 2024 - GOLD MEDAL

✓ 2025 - GOLD MEDAL