



TENUTE

BRADASCIO



LA NOSTRA STORIA

Una tradizione familiare nata a Gioia del Colle negli anni '70, con lo scopo di vivere quelle sensazioni di unione e armonia familiare che il rito della "Vendemmia" dona e con la voglia di creare un prodotto da condividere con amici e parenti durante le riunioni familiari. Da un hobby familiare ereditato, nasce nel 2020 l'idea di un progetto che mette insieme tradizione e innovazione, curiosità e amore per le proprie radici: Tenute Bradascio. Immersi nell'area rocciosa e fertile del Parco Archeologico di Monte Sannace, i vitigni, circondati da uliveti, sono abbracciati da un clima favorevole alla lavorazione dei vini di qualità.

OUR HISTORY

A family tradition born in Gioia del Colle in the 1970s, with the aim of experiencing those feelings of union and family harmony that the rite of "Harvest" bestows and with the desire to create a product to share with friends and relatives during family gatherings. From an inherited family hobby, the idea of a project that brings together tradition and innovation, curiosity and love for one's roots was born in 2020: Tenute Bradascio. Nestled in the rocky and fertile area of the Monte Sannace Archaeological Park, the vines, surrounded by olive groves, are embraced by a climate conducive to the processing of quality wines. the vines, surrounded by olive groves, are embraced by a climate conducive to the processing of quality wines.



CONNESSI CON LA STORIA

Nel cuore della Murgia barese, il Parco Archeologico di Monte Sannace si erge come testimone di un passato glorioso, quando la civiltà peuceta dominava queste terre. A pochi passi da questo straordinario sito storico, le Tenute Bradascio proseguono un'antica tradizione, intrecciando la passione per il vino con la memoria di un territorio che da millenni offre i suoi frutti più preziosi. Visitare il Parco Archeologico e degustare i vini della cantina significa compiere un viaggio nel tempo, tra storia e sapori, alla scoperta di un patrimonio che continua a vivere nei calici di chi sa apprezzare l'autenticità e la profondità delle radici pugliesi.

CONNECTED WITH HISTORY

In the heart of the Murgia barese, the Monte Sannace Archaeological Park stands as a witness to a glorious past, when the Peucetian civilization dominated these lands. A few steps from this extraordinary historical site, Tenute Bradascio continues an ancient tradition, intertwining the passion for wine with the memory of a territory that has offered its most precious fruits for millennia. Visiting the Archaeological Park and tasting the wines of the cellar means taking a journey through time, between history and flavors, to discover a heritage that continues to live in the glasses of those who know how to appreciate the authenticity and depth of Apulian roots.

I NOSTRI VINI





AMASIS

PUGLIA I.G.P. - PRIMITIVO

Colore rosso vivace con riflessi porpora; bouquet fruttato fresco con note di fragola, ciliegia e frutti di bosco. Palato fine e intenso con fin di bocca fruttato.

Abbinamenti

Particolarmente indicato con i piatti tipici della cucina mediterranea. Adatto per accompagnare arrosti di carne, formaggi e salumi.

Caratteristiche:

Tipologia: Rosso Fermo
Denominazione:
Puglia - Indicazione Geografica Protetta - Primitivo
Formato: 750 ml
Vitigno: Primitivo
Affinamento: In acciaio 4 mesi circa
in bottiglia 2 mesi circa

*Bright red color with purple hues;
fresh fruity bouquet with notes of strawberry,
cherry and berries. Fine and intense
palate with fruity mouth fin.*

Pairings

*Especially suitable with typical Mediterranean dishes.
Suitable for accompanying meat roasts,
cheeses and cured meats.*

Caratteristiche:

Type: Steady Red
Designation:
Apulia - Protected Geographical Indication - Primitivo
Format: 750 ml
Grape varieties: Primitivo
Aging: in steel for approximately 4 months
in bottle for approximately 2 months



AMASIS

PUGLIA I.G.P. - SUSUMANIELLO

Colore molto intenso tendente al rubino; bouquet speziato con note di caffè, cioccolato e vaniglia e fruttato con sentori di frutti di bosco, specialmente mirtillo e ribes nero.

Abbinamenti

Ideale con primi piatti saporiti, carni grigliate e formaggi stagionati. Anche vino da meditazione.

Caratteristiche:

Tipologia: Rosso Fermo
Denominazione:
Puglia - Indicazione Geografica Protetta - Susumaniello
Formato: 750 ml
Vitigno: Susumaniello
Affinamento: 4 mesi circa in acciaio

*Very intense color tending towards ruby;
spicy bouquet with notes of coffee, chocolate
and vanilla and fruity with hints of berries, especially
blueberry and blackcurrant.*

Pairings

*Ideal with tasty first courses,
grilled meats and mature cheeses.
Also a meditation wine.*

Caratteristiche:

Type: Steady Red
Designation:
Apulia - Protected Geographical Indication - Susumaniello
Format: 750 ml
Grape varieties: Susumaniello
Aging: in steel approximately 4 months



LE GRAIE

D.O.C. GIOIA DEL COLLE - PRIMITIVO

Colore rosso intenso con riflessi porpora; bouquet complesso e fruttato, con note ciliegia e prugna, speziato, con richiami di vaniglia. Morbido al palato, vellutato e dal finale lungo.

Abbinamenti

Si accompagna a piatti di carni rosse alla griglia, arrosti, stufati e formaggi duri stagionati.

Caratteristiche:

Tipologia: Rosso Fermo
Denominazione:
Denominazione di Origine Controllata
Gioia del Colle - Primitivo
Formato: 750 ml
Vitigno: 100% Primitivo
Affinamento: dai 9 ai 12 mesi
in barrique di rovere francese

*Deep red colour with purple highlights.
Complex and fruity bouquet,
with notes of cherry and plum, spicy with
hints of vanilla. Soft palate, velvety and long finish.*

Pairings

*Especially suitable with grilled
red meat dishes, roasts,
stews and aged hard cheeses.*

Caratteristiche:

Type: Steady Red
Designation: Controlled and Guaranteed
Denomination of Origin - Gioia del Colle - Primitivo
Format: 750 ml
Grape varieties: 100% Primitivo
Aging: 9 to 12 months in French oak barrels



EUMESTE

D.O.C. GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO RISERVA

Vino da colore rosso rubino con vividi riflessi granata. Il bouquet è intenso e ricco, unendo note speziate a confetture di ciliegie e amarene. Al palato si presenta secco, caldo e morbido.

Abbinamenti

A tavola trova migliori abbinamenti con carni in umido, carni rosse alla brace, selvaggina e formaggi stagionati.

Caratteristiche:

Tipologia: Rosso Fermo
Denominazione:
Denominazione di Origine Controllata
Gioia del Colle - Primitivo - Riserva
Formato: 750 ml
Vitigno: 100% Primitivo
Affinamento: in botte 12 mesi circa

*Ruby red wine with vivid garnet reflections.
The bouquet is intense and rich, combining spicy notes
with cherry and black cherry jams. On the palate
it is dry, warm and soft.*

Pairings

*At the table it finds best pairings with stewed meats,
grilled red meats, game and mature cheeses.*

Caratteristiche:

Type: Steady Red
Designation: Controlled and Guaranteed
Denomination of Origin
Gioia del Colle - Primitivo - Riserva
Format: 750 ml
Grape varieties: 100% Primitivo
Aging: in barrel for approximately 12 months



ONNÈ

PUGLIA I.G.T. - PRIMITIVO ROSSO

Colore rosso rubino con riflessi porpora.
Bouquet intenso con note di frutti rossi matura,
ciliegia e mirtilli. Palato molto persistente
e fresco con fin di bocca morbido.

Abbinamenti

Formaggi, salumi e Primi piatti di carne.

Caratteristiche:

Tipologia: Rosso Fermo

Denominazione:

Puglia - Indicazione Geografica Tipica - Primitivo

Formato: 750 ml

Vitigno: Primitivo

Affinamento: 4 mesi circa in acciaio

*Ruby red color with purple reflections.
Intense bouquet with notes of ripe red fruits,
cherry and blueberries. Very persistent palate
and fresh with a soft finish.*

Pairings

Cheeses, cured meats
and meat-based first courses.

Caratteristiche:

Type: Steady Red

Designation:

Apulia - Typical Geographical Indication - Primitivo

Format: 750 ml

Grape varieties: Primitivo

Aging: in steel approximately 4 months



ONNÈ

PUGLIA I.G.P. - PRIMITIVO ROSATO

Vino rosato dal colore delicato
con riflessi corallo; retrogusto fruttato
con note di ciliegia e rosa canina.
Finale lungo.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo,
con pasta, carni bianche e pesce.

Caratteristiche:

Tipologia: Rosato Fermo

Denominazione:

Puglia - Indicazione Geografica Protetta

Primitivo - Rosato

Formato: 750 ml

Vitigno: Primitivo

Affinamento: in acciaio 4 mesi circa

*Delicate rosé color
with coral highlights;
fruity aftertaste with notes of cherry
and dog rose. Long finish.*

Pairings

Ideal as an aperitif,
with pasta,
white meats and fish.

Caratteristiche:

Type: Steady Rosé

Designation:

Apulia - Protected Geographical Indication

Primitivo - Rosè

Format: 750 ml

Grape varieties: Primitivo

Aging: in steel approximately 4 months



ONNÈ

PUGLIA I.G.P. - SUSUMANIELLO ROSATO

Colore rosa tenue con riflessi porpora.
Profumo elegante di petali di rosa e frutti a bacca rossa.
Gusto fresco e armonico con una buona sapidità.

Abbinamenti

Vino da tutto pasto ideale come aperitivo.

Caratteristiche:

Tipologia: Rosato Fermo

Denominazione:

Puglia - Indicazione Geografica Protetta

Susumaniello - Rosato

Formato: 750 ml

Vitigno: Susumaniello

Affinamento: 2 mesi circa in acciaio

*Pale pink color with purple reflections.
Elegant aroma of rose petals and red berries.
Fresh and harmonious taste with good flavor.*

Pairings

A wine for all meals, ideal as an aperitif.

Caratteristiche:

Type: Steady Rosè

Designation:

Apulia - Protected Geographical Indication

Susumaniello - Rosè

Format: 750 ml

Grape varieties: Susumaniello

Aging: in steel approximately 4 months



ONNÈ

PUGLIA I.G.T. - FIANO

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.
Bouquet intenso e persistente, fruttato con note di frutti maturi a polpa gialla e fiori bianchi. Fresco, minerale, pronto, piacevole, armonico e persistente.
Fresco, minerale, pronto, piacevole, armonico e persistente.

Abbinamenti

Ottimo con antipasti, formaggi giovani e primi dai condimenti delicati.

Caratteristiche:

Tipologia: Bianco Fermo

Denominazione:

Puglia - Indicazione Geografica Tipica - Fiano

Formato: 750 ml

Vitigno: Fiano

Affinamento: 4 mesi circa in acciaio

*Straw yellow color with greenish reflections.
Intense and persistent bouquet, fruity with notes of ripe yellow-fleshed fruits and white flowers. Fresh, mineral, ready, pleasant, harmonious and persistent.
Fresh, mineral, ready, pleasant, harmonious and persistent.*

Pairings

Excellent with appetizers, young cheeses and first courses with delicate sauces.

Caratteristiche:

Type: Steady White

Designation:

Apulia - Typical Geographical Indication - Fiano

Format: 750 ml

Grape varieties: Fiano

Aging: in steel approximately 4 months





PUGLIA IGP BIANCO FRIZZANTE

Colore giallo paglierino, leggera velatura naturale che ne valorizza la spuma. Sentori di agrumi, fiori freschi e crosta di pane. Al palato fresco, equilibrato e piacevole; accompagnato da una bollicina fine e persistente.

Abbinamenti

Perfetto con antipasti, fritture leggere, piatti vegetariani, preparazioni a base di pesce e carni bianche.

Caratteristiche:

Tipologia: Vino frizzante

Denominazione:

Indicazione Geografica Protetta

Formato: 750 ml

Vitigno: Negroamaro

Vinificazione: Metodo ancestrale – fermentazione alcolica a 11°C per 15 giorni in acciaio, completata in bottiglia senza sboccatura.

Perlage: Fine e persistente, con spuma vivace e naturale.

Tappo: corona

Straw yellow in color with a natural haze that enhances the foam. Notes of citrus, fresh flowers, and bread crust. The palate is fresh, balanced, and pleasant, with a fine and persistent perlage.

Pairings

Excellent with appetizers, fried dishes, vegetarian dishes, fish-based recipes, and white meats.

Caratteristiche:

Type: Sparkling Wine

Designation: Protected Geographical Indication

Bottle size: 750 ml

Grape variety: Negroamaro

Vinification: Ancestral method – fermentation at 11°C for 15 days in stainless steel, completed in bottle without disgorging, leaving the lees inside and resulting in a naturally hazy wine.

Perlage: Fine and persistent, with lively and natural foam.

Closure: Crown cap



PUGLIA IGP ROSATO FRIZZANTE

Colore rosa cerasuolo con riflessi corallo, leggera velatura naturale che ne valorizza la spuma. Sentori di frutti di bosco, ciliegia, fregola e crosta di pane. Al palato si presenta fresco ed equilibrato, sostenuto da una bollicina fine e persistente.

Abbinamenti

Ideale con piatti di pesce, risotti e aperitivi.

Caratteristiche:

Tipologia: Vino Frizzante

Denominazione: Indicazione Geografica Protetta

Formato: 750 ml

Vitigno: Negroamaro

Vinificazione: Metodo ancestrale – breve macerazione sulle bucce, pressatura soffice, fermentazione a 11°C per 15 giorni in acciaio, completata in bottiglia senza sboccatura.

Perlage: Fine e persistente, con spuma vivace e naturale.

Tappo: corona

Cherry pink with coral reflections, enriched by a natural haze that enhances the foam. The bouquet offers aromas of wild berries, cherry, and strawberry, and bread crust notes. On the palate, it is fresh, balanced, and pleasant, with a fine and persistent perlage.

Pairings

Ideal with fish dishes, risottos, and aperitif.

Caratteristiche:

Type: Sparkling Wine

Designation: Protected Geographical Indication

Bottle size: 750 ml

Grape variety: Negroamaro

Vinification: Ancestral method – brief skin maceration, soft pressing, fermentation at 11°C for 15 days in stainless steel, completed in bottle without disgorging, leaving the lees inside and giving the wine its natural haze.

Perlage: Fine and persistent, with lively and natural foam.

Closure: Crown cap



SELLA DI GIOIA

VINO SPUMANTE DI QUALITA' ROSATO

Rosa brillante, cipria, luminoso ed elegante. Profumo di frutta matura con richiami di fragoline di bosco e crosta di pane. Fresco, verticale e fragrante con un finale lungo e persistente che riconduce a delle note di mandorla dolce.

Abbinamenti

ottimo come aperitivo, può accompagnare piacevolmente salumi e primi piatti saporiti e formaggi, anche stagionati; esalta la sua struttura abbinato ai crostacei.

Caratteristiche:

Tipologia: Vino Spumante

Denominazione:

Vino Spumante di qualità millesimato pas dosé

Formato: 750 ml

Vitigno: Primitivo

Affinamento: 6 mesi in acciaio - 12 mesi in bottiglia

Perlage: Costante con una bellissima corona, finissimo ed armonico.

Bright pink, powdery, luminous and elegant. Scent of ripe fruit with hints of wild strawberries and bread crust. Fresh, vertical and fragrant with a long and persistent finish that leads to notes of sweet almond.

Pairings

excellent as an aperitif, it can pleasantly accompany cold cuts and tasty first courses and cheeses, even mature ones; its structure is enhanced when paired with shellfish.

Caratteristiche:

Type: Sparkling wine

Designation:

Quality sparkling wine, vintage, pas dosé

Format: 750 ml

Grape varieties: Primitivo

Aging: 6 months in steel - 12 months in bottle

Perlage: Constant with a beautiful crown, very fine and harmonious.




TENUTE
BRADASCIO



Per info e spedizioni / *For info and shipping contact:*
+39 3756651278
vinitenutebradascio@gmail.com

Il nostro shop online / *our online shop*
www.tenutebradascio.it

La nostra masseria in Puglia / *Our Apulian masseria*
www.masseriastella.it