



TENUTA  
**BOCCA DI LUPO**

## Bocca di Lupo

### Classificazione

Aglianico Castel del Monte D.O.C. – Vino Biologico

### Annata

2019

### Uvaggio

Aglianico

### Clima

L'annata 2019 è stata una delle più fresche degli ultimi anni e una delle più generose sotto il profilo delle piogge. L'inverno è stato abbastanza mite, con temperature raramente scese al di sotto dello zero. Le abbondanti precipitazioni dei primi mesi dell'anno hanno garantito una buona ripartenza vegetativa, in linea con l'anno precedente. La primavera è stata fresca, con temperature al di sotto della media stagionale soprattutto nel mese di maggio; queste condizioni climatiche hanno comportato un ritardo fenologico della fase di fioritura di circa due settimane rispetto alle annate precedenti. Con l'arrivo della bella stagione, nei primi giorni di giugno, si è assistito a una crescita repentina dei germogli che ha assicurato un buon apparato fogliare alle piante. Le misurate piogge del mese di luglio, nel momento di maggior fabbisogno idrico dei vigneti, in concomitanza con l'accrescimento dell'acino, hanno permesso di ottenere una preziosa riserva idrica indispensabile per l'ottimale crescita della vite. Le operazioni di defogliazione e selezione del grappolo insieme a un favorevole decorso climatico, caratterizzato da buone escursioni termiche tra giorno e notte, hanno garantito il raggiungimento del perfetto stato di maturazione delle uve. La raccolta manuale dell'Aglianico per Bocca di Lupo è iniziata nella seconda settimana di ottobre, confermando la 2019 come la vendemmia più tardiva nella storia della tenuta. Favorite dal decorso climatico, le uve sono potute maturare più lentamente rispetto alla media, donando vini molto raffinati e di grande complessità.



### Vinificazione e affinamento

La raccolta si è svolta manualmente in cassetta e ogni grappolo è stato selezionato successivamente sul tavolo di cernita. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini troncoconici di acciaio inox a una temperatura controllata di 28 °C. La macerazione si è protratta per 15 giorni con follature intervallate da délestage e brevi rimontaggi al fine di ottenere un'estrazione graduale e delicata. Durante questa fase si è scelto di rimuovere una buona parte dei vinaccioli per evitare che gli stessi apportassero sensazioni astringenti. Terminata la fermentazione il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e il necessario affinamento. Dopo l'imbottigliamento Bocca di Lupo ha riposato almeno un anno in bottiglia.





TENUTA  
**BOCCA DI LUPO**

**Gradazione alcolica**

14,5% Vol.

**Dati storici**

Tenuta Bocca di Lupo è situata a un'altezza di 250 metri sul livello del mare nel cuore della selvaggia Murgia barese, nei pressi di Minervino Murge – Bari. I vigneti dell'azienda, totalmente biologici, sono situati su terreni calcarei e poveri, ottimi per ottenere vini rossi di qualità ed eccellenti bianchi. Le principali varietà coltivate sono: Chardonnay, Fiano, Aglianico, Nero di Troia, Cabernet Sauvignon e Moscato di Trani.

Bocca di Lupo è la scintilla che ha fatto accendere il sogno enologico di Tormaresca. La volontà di riscoprire un varietale nobile come l'Aglianico offrendone una interpretazione diversa ma altrettanto autentica ha guidato un progetto lungo ormai quindici anni. La piena maturità dei vigneti ha consentito di produrre uve profonde e adatte alla produzione di un vino dal grande potenziale di invecchiamento.

**Note degustative**

Bocca di Lupo si presenta di un colore rosso rubino vivo e intenso. Al naso esprime sentori di frutta rossa come marasca, ribes e melograno maturo; completano il complesso bouquet sentori speziati di pepe bianco e liquirizia accompagnati da note balsamiche di timo ed eucalipto. Al palato è aggraziato, con tannini vivaci ma setosi. Lungo e persistente il finale con piacevoli sensazioni di freschezza e complessità. Un vino che lascia intravedere un ottimo potenziale di invecchiamento.

