



TENUTA **BOCCA DI LUPO**



Bocca di Lupo

Classificazione

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

Annata

2020

Uvaggio

Aglianico

Clima

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno abbastanza mite e poco piovoso. L'abbassamento termico dell'ultima settimana di marzo e la nevicata del primo aprile, hanno determinato un ritardo fenologico delle piante senza intaccare la vitalità delle gemme. La buona dotazione idrica dei terreni, ottenuta grazie alle ripetute piogge primaverili, e l'aumentare delle temperature giornaliere, hanno contribuito in maniera determinante ad accelerare la crescita dei germogli.

Un'attenta gestione della chioma è stata fondamentale al fine di ottenere una buona aereazione del grappolo, evitando l'insorgenza di malattie fungine in relazione all'andamento piovoso primaverile. A partire dalla fine di giugno sino alla prima decade di settembre, l'andamento meteo è stato caratterizzato da temperature piuttosto elevate e da un'assenza significativa di precipitazioni. Tuttavia, nonostante il perdurare della siccità, le piante non hanno avuto importanti cali vegetativi grazie alle irrigazioni mirate.

La raccolta dell'Aglianico per Bocca di Lupo si è svolta a mano nella seconda settimana di ottobre, con uve ben mature in grado di donare al vino complessità ed eleganza.

Vinificazione e affinamento

Bocca di Lupo nasce dai migliori vigneti di tenuta. La raccolta si è svolta manualmente in cassetta e, una volta raggiunta la cantina, ogni grappolo è stato ispezionato 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 buona parte dei vinaccioli per evitare che gli stessi apportassero sensazioni astringenti e amare. 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 risposato almeno un anno in bottiglia.





TENUTA
BOCCA DI LUPO

Gradazione alcolica

14% 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 intenso. Al naso esprime sentori di frutta rossa come ciliegia e gelso nero ben in armonia con sensazioni floreali e fresche note speziate. Al palato è vibrante, persistente e contraddistinto da tannini vivaci. Lungo e morbido il finale, caratterizzato da piacevoli sensazioni di freschezza e complessità.

