



TENUTA BOCCA DI LUPO

Bocca di Lupo

Classificazione

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

Annata

2022

Uvaggio

Aglianico

Clima

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un clima tendenzialmente asciutto in inverno e da una stagione soleggiata e generalmente calda nel periodo primaverile ed estivo, che si è prolungato fino a metà agosto. Le viti di Aglianico hanno iniziato il germogliamento verso metà aprile, in linea con l'annata precedente mentre l'innalzamento delle temperature a metà maggio ha favorito l'accelerazione dello sviluppo dei germogli e della fioritura, avvenuta intorno alla fine del mese. La misurata gestione dell'irrigazione ha permesso alle piante di crescere in maniera equilibrata, ottenendo grappoli ben formati. Le piogge cadute tra fine agosto e la prima settimana di settembre e il conseguente abbassamento delle temperature hanno favorito un ottimale avvio della maturazione. Le ottime condizioni climatiche dei mesi autunnali hanno garantito una vendemmia di elevata qualità, avvenuta a cavallo tra la prima e la seconda decade di ottobre per l'Aglianico. Al momento della raccolta le uve si trovavano in condizioni ideali sia d'integrità che di maturazione.

Vinificazione e affinamento

Bocca di Lupo nasce dai migliori vigneti della 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 riposato almeno un anno in bottiglia.

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, Cabernet Franc e Moscato di Trani. Bocca di Lupo è la scintilla che ha fatto accendere il sogno enologico di Tormaresca. La volontà di



Codice Organismo di Controllo IT BIO 007 – A91G Certificato di conformità in corso di validità



TENUTA
BOCCA DI LUPO

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 2022 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è fresco e complesso con eleganti note di frutti di bosco, ciliegia, mirtillo rosso che si alternano a fresche sensazioni di melagrana; delicati sentori floreali di viola si fondono a piacevoli sfumature speziate di cannella e liquirizia. Al palato è ricco e sapido, di grande equilibrio e persistenza, sostenuto da tannini avvolgenti e ben integrati. Il finale, ampio e vibrante, è definito da una piacevole freschezza che ne preannuncia il lungo potenziale d'evoluzione in bottiglia.

