



ETTORE

Classificazione

Nero di Troia D.O.C. Castel del Monte

Annata

2017

Uvaggio

Nero di Troia

Clima

L'inverno, caratterizzato da un andamento mite, ha favorito un anticipo del risveglio vegetativo, avvenuto nel mese di marzo. La primavera 2017 e i mesi di luglio e agosto sono stati contraddistinti da un clima tendenzialmente asciutto e con temperature al di sopra della media, consentendo una buona maturazione delle uve e garantendo il perfetto stato sanitario dei grappoli. La corretta gestione del suolo e della chioma hanno permesso di superare brillantemente lo stress termico a cui sono state sottoposte le viti e di esaltare le potenzialità qualitative delle uve. La raccolta del Nero di Troia è avvenuta agli inizi di ottobre, con uve in perfetta maturazione fenolica.

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve, attentamente selezionate durante la raccolta, sono state diraspate e leggermente pigiate. La macerazione ha avuto luogo in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di 28 °C. La macerazione, condotta con soffici follature al fine di effettuare un'estrazione graduale e delicata, si è protratta per 10 giorni circa. Dopo la svinatura il vino è stato trasferito direttamente in barriques di rovere dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e completato l'affinamento. Ettore ha successivamente riposato per un lungo periodo in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.



Gradazione alcolica

14,5% Vol.

Dati storici

Ettore viene prodotto a Tenuta Bocca di Lupo, 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.

Note degustative

Ettore 2017 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso esprime sensazioni fruttate di prugna rossa, ribes e ciliegie nere, che si alternano a piacevoli sentori di frutta secca e arancia candita, seguite da note speziate, balsamiche e di menta. Al palato è ricco, di una buona struttura, con tannini corposi e un finale persistente