



TENUTA
BOCCA DI LUPO

FIANO DI BOCCA DI LUPO



Classificazione

Fiano Puglia IGT

Annata

2020

Uvaggio

Fiano

Clima

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno abbastanza mite e poco piovoso, seguito da una primavera fresca, con temperature al di sotto della media del periodo soprattutto nel mese di marzo. Queste condizioni, unite alla nevicata di inizio aprile, hanno determinato un ritardo del germogliamento. La buona dotazione idrica nei terreni favorita dalle ripetute piogge della quarta settimana di aprile e l'aumentare delle temperature giornaliere, hanno contribuito in maniera determinante ad accelerare la crescita dei germogli, recuperando parte del ritardo iniziale.

Un'attenta gestione della chioma è stata fondamentale al fine di ottenere una buona aereazione del grappolo, evitando l'insorgenza di malattie fungine. A partire dalla fine di giugno sino alla prima decade di settembre, il clima è stato caratterizzato da temperature piuttosto elevate e da un'assenza significativa di piogge. Tuttavia, nonostante il perdurare della siccità, le piante non hanno registrato importanti cali vegetativi, donando uve sane e integre, grazie alle irrigazioni di soccorso e alle ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte.

La vendemmia del Fiano di Bocca di Lupo si è svolta nella prima decade di settembre, con acini uniformi e ben maturi.

Vinificazione e affinamento

Le uve sono state diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto fiore ottenuto ha raggiunto i serbatoi di acciaio inox, dove è stato mantenuto per 24/48h alla temperatura di 10 °C, in modo da ottenere un naturale illimpidimento. Il mosto è

stato successivamente trasferito nel tino di fermentazione, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 16 °C. A circa metà della fermentazione, il vino è passato in tonneaux di rovere francese da 500 litri, dove ha ultimato il decorso fermentativo e ha poi riposato sui propri lieviti. Per alcuni mesi, terminati i quali è preparato per l'imbottigliamento. È seguito un periodo di affinamento in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Gradazione alcolica

13% Vol.

Dati storici

La Tenuta Bocca di Lupo è situata ad un'altezza di 250 metri sul livello del mare nel cuore della selvaggia Murgia barese, nei pressi di Minervino Murge – Bari. I terreni calcarei e poveri sono ottimi per ottenere vini rossi di qualità ed eccellenti bianchi. L'azienda ha un'estensione di 130 ettari vitati totalmente biologici. Le principali varietà coltivate sono: Chardonnay, Fiano, Aglianico, Nero di Troia, Cabernet Sauvignon e Moscato di Trani.

Il Fiano di Bocca di Lupo nasce dalla migliore selezione delle uve Fiano allevate nella Tenuta di Minervino Murge, il nome deriva dal toponimo della zona in cui viene prodotto.



TENUTA
BOCCA DI LUPO

Note degustative

Il Fiano di Bocca di Lupo 2020 si presenta di un colore giallo tenue con riflessi verdolini. Al naso è suadente, con sentori di pesca bianca, ginestra e fiori d'arancio; gli aromi floreali ed erbacei sono accompagnati da dolci note di nocciola e vaniglia. Al palato è fine, fresco, minerale e piacevolmente persistente. Un vino capace di esprimersi oggi come nel tempo.