



FIANO DI BOCCA DI LUPO

Classificazione

Fiano IGT Puglia – biologico

Annata

2021

Uvaggio

Fiano

Clima

L'annata 2021 è iniziata con un germogliamento leggermente tardivo. L'aumento repentino delle temperature di fine aprile ha favorito una rapida crescita dei germogli, permettendo un'accelerazione dei processi fisiologici delle piante, garantendo il recupero del ritardo iniziale e il conseguente allineamento della fase fenologica. Il periodo estivo, da fine giugno a fine agosto, è stato caratterizzato da assenza di precipitazioni significative e da temperature tendenzialmente elevate, mettendo a dura prova le viti. Le caratteristiche uniche del terroir di Tenuta Bocca di Lupo e l'utilizzo mirato dell'irrigazione hanno permesso di mantenere il corretto equilibrio nei vigneti; a metà luglio la situazione in vigna si presentava nelle sue ideali condizioni, nonostante l'andamento asciutto della stagione. La vendemmia del Fiano è avvenuta nella prima decade di settembre, con uve integre e ben mature.

Vinificazione e affinamento

Le uve sono state dirasate e pressate in modo soffice. Il mosto fiore ottenuto è stato travasato in serbatoi di acciaio inox, per 24/48h alla temperatura di 10 °C, in modo da consentirne il 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 stato trasferito in tonneau di rovere francese, dove ha ultimato il decorso fermentativo e ha poi riposato sui propri lieviti. Dopo alcuni mesi di affinamento in legno, il Fiano di Bocca di Lupo è stato trasferito in serbatoio per poter essere preparato per l'imbottigliamento. È seguito un periodo di maturazione in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.



Gradazione alcolica

12,50% 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.

Note degustative



Il Fiano di Bocca di Lupo 2021 si presenta di un colore giallo brillante con sfumature verdoline. All'olfatto è caratterizzato da sentori di tiglio e acacia che si uniscono a piacevoli sensazioni floreali, erbacee e a delicate note di frutta a polpa bianca. Al palato è dinamico e avvolgente, fine e piacevolmente persistente. Un vino contraddistinto da straordinaria armonia, freschezza, e capace di esprimersi nel tempo.