



PIETRABIANCA

Classificazione

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

Annata

2022

Uvaggio

Chardonnay, Fiano

Clima

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un periodo tendenzialmente asciutto dalla primavera all'estate, con assenza di piogge significative fino a metà agosto. Il germogliamento della vite è avvenuto regolarmente a inizio aprile per lo Chardonnay e verso la metà del mese per il Fiano. Intorno al 15 di maggio, l'innalzamento delle temperature ha accelerato la crescita delle piante. La misurata gestione dell'irrigazione ha permesso alla vite di crescere in maniera equilibrata, con grappoli ben formati e bilanciati. Al momento della vendemmia le uve erano integre, croccanti e ben mature. La raccolta è avvenuta nella prima decade di agosto per lo Chardonnay ed esattamente un mese dopo per il Fiano, in leggero anticipo rispetto alle altre annate.

Vinificazione e affinamento

La raccolta delle uve si è svolta nelle primissime ore del mattino, in modo da incastonare gli aromi freschi evitandone l'ossidazione nelle ore più calde. Le uve giunte in cantina sono state diraspate e pigiate in maniera soffice; il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di circa 10°C per favorirne il naturale illimpidimento. Successivamente una parte dello Chardonnay è stata trasferita in barrique di rovere francese, dove si è svolta la fermentazione alcolica seguita da quella malolattica e dall'affinamento sui propri lieviti. Il Fiano, così come la restante parte dello Chardonnay, è stato vinificato in acciaio ad una temperatura di 16-18 °C in modo da esaltarne la caratteristica freschezza. Nel mese di gennaio lo Chardonnay in barrique è stato trasferito in acciaio, assemblato al Fiano ed all'altra parte dello Chardonnay, ed imbottigliato pochi mesi dopo. È seguito un ulteriore affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato.

Gradazione alcolica

13% 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.

Pietrabilanca è un elegante Chardonnay con una piccola percentuale dell'autoctono Fiano, nato a Tenuta Bocca di Lupo in piena Murgia, e l'origine del suo nome si ispira a questo territorio. "Pietrabilanca" ricorda,





infatti, le rocce nelle quali i contadini si imbattono durante la preparazione del terreno e che, una volta macinate e parti integranti del terreno, aiutano ad esaltare gli aromi dei vini che vi nascono.

Note degustative

Pietrabilanca 2022 si presenta di un colore giallo lucente con riflessi verdi. Al naso esprime sensazioni esotiche di ananas e banana unite a delicate note di fiori d'arancio e melone bianco; completano il bouquet vibranti sentori di vaniglia e cocco. Al palato è ricco ma mai pesante, con buona freschezza e struttura. Termina con una piacevole nota minerale, tipica del suolo in cui nasce. Un vino caratterizzato da una grande identità, capace di esprimersi oggi come negli anni a venire.

