



TENUTA  
**BOCCA DI LUPO**

## PIETRABIANCA



### Classificazione

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

### Annata

2021

### Uvaggio

Chardonnay, Fiano

### Clima

L'annata 2021 è iniziata con un germogliamento leggermente tardivo, avvenuto a inizio aprile con i vigneti di Chardonnay e poco dopo per quelli del Fiano. L'aumento repentino delle temperature di fine aprile ha favorito una rapida crescita dei germogli, permettendo un'accelerazione dello sviluppo delle piante, favorendo il recupero del ritardo iniziale. Il periodo estivo è stato caratterizzato da assenza di precipitazioni significative e da temperature al di sopra della media. Nonostante il clima asciutto, a metà luglio la situazione in vigna si presentava nelle sue ideali condizioni. In linea con la media storica, la vendemmia 2021 è iniziata la prima decade di agosto con lo Chardonnay e si è conclusa nella prima decade di settembre con il Fiano. Le uve al momento della raccolta si presentavano integre e ben mature.

### Vinificazione e affinamento

La raccolta si è svolta nelle primissime ore del mattino, in modo da evitare i fenomeni ossidativi delle ore più calde. Una volta diraspate, le uve sono state pigiate in maniera soffice e il mosto ottenuto è stato

trasferito in serbatoi di acciaio inox per ottenere un 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 a 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 e all'altra parte dello Chardonnay, e imbottigliato pochi mesi dopo. È seguito un ulteriore affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato.

### Gradazione alcolica

13,5% 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 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,





TENUTA  
**BOCCA DI LUPO**

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 2021 si presenta di un colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso dona note tropicali di ananas e litchi unite a sentori di fiori d'arancio e pesco; completano il complesso bouquet sensazioni fresche e agrumate accompagnate da aromi di nocciola e vaniglia. Al palato è vibrante, con buona freschezza e struttura. Piacevolmente sapido il finale. Un vino capace di esprimersi oggi come negli anni a venire.

