



## TENUTA **BOCCA DI LUPO**



### **TRENTANGELI**

#### **Classificazione**

Rosso Castel del Monte D.O.C. – Biologico

#### **Annata**

2019

#### **Uvaggio**

Aglianico, Cabernet Sauvignon, Syrah

#### **Clima**

L'annata 2019 è stata una delle più fresche e piovose degli ultimi anni. Dopo un inverno mite, con temperature raramente al di sotto dello zero, le abbondanti precipitazioni nei primi mesi dell'anno hanno garantito una buona ripartenza vegetativa, in linea con l'anno precedente. La primavera è stata fresca, con temperature al di sotto della media stagionale soprattutto nel mese di maggio. Con l'arrivo della bella stagione, nei primi giorni di giugno, si è assistito a una crescita repentina dei germogli assicurando un buon apparato fogliare alle viti. Le misurate piogge del mese di luglio, nel momento di maggior fabbisogno idrico delle viti, in concomitanza con l'accrescimento dell'acino, hanno permesso di ottenere una preziosa riserva idrica indispensabile ad assicurare un equilibrato sviluppo della vegetazione. Il clima regolare, caratterizzato da buone escursioni termiche tra giorno e notte, insieme alle operazioni di defogliazione e selezione del grappolo, hanno consentito di ottenere l'ottimale maturazione delle uve.

La raccolta è iniziata a settembre con il Syrah e il Cabernet per poi concludersi nei primi giorni di ottobre con l'Aglianico.

#### **Vinificazione e affinamento**

Le uve sono state raccolte singolarmente per varietà, secondo l'ordine di maturazione. All'arrivo in cantina sono state dirasate e pigiate delicatamente, per poi essere trasferite in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica, a temperatura controllata di 26-28 °C. La macerazione, gestita con soffici follature e brevi rimontaggi, si è protratta per circa una decina di giorni. Al termine della fermentazione alcolica il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese e ungherese, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e l'affinamento.

#### **Gradazione alcolica**





TENUTA  
**BOCCA DI LUPO**

14,5% 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.

L'Aglianico, uno dei vitigni più nobili del sud, trova insieme al Cabernet Sauvignon una nuova espressione in questo vino. Trentangeli, nato per avvicinare gli appassionati a questa varietà dall'affascinante complessità, ha con le più recenti annate trovato una propria identità che si esprime in una elegante morbidezza.

**Note degustative**

Trentangeli si presenta di colore rosso rubino vivace. Al naso è fresco con sentori di frutti rossi e sottobosco legati a piacevoli note speziate di cacao e vaniglia. Al palato è equilibrato, sapido, con tannini piacevolmente vivaci e avvolgenti.

