



TENUTA BOCCA DI LUPO

TRENTANGELI

Classificazione

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

Annata

2021

Uvaggio

Aglianico

Clima

L'annata 2021 è stata contraddistinta da un decorso generalmente caldo e asciutto. Un calo termico durante la prima decade di aprile ha favorito un ritardo del germogliamento, non inficiando la vitalità delle gemme. L'aumento delle temperature nel periodo primaverile ha garantito la corretta crescita dei germogli, permettendo un recupero dei processi fisiologici delle piante, portando al conseguente allineamento delle fasi fenologiche con lo storico aziendale. Il periodo estivo, caratterizzato da assenza di precipitazioni significative e da un clima tendenzialmente caldo, è stato accompagnato da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte e da mirati interventi di irrigazione. La raccolta dei grappoli di Aglianico si è svolta nel mese di ottobre, con uve croccanti e ben mature.

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve di Aglianico sono state diraspate 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 dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e l'affinamento.

Gradazione alcolica

14% Vol.

Dati storici

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 120 ettari vitati totalmente biologici. Le principali varietà coltivate sono: Chardonnay, Fiano, Aglianico, Nero di Troia, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Moscato di Trani.

L'Aglianico, uno dei vitigni più nobili del sud, trova una nuova espressione in questo vino. Trentangeli nasce per avvicinare gli appassionati a questa varietà dall'affascinante complessità esprimendo la propria identità attraverso un'elegante morbidezza.



Codice Organismo di Controllo IT BIO 007 – A91G Certificato di conformità in corso di validità



TENUTA
BOCCA DI LUPO

Note degustative

Trentangeli 2021 si presenta di un colore rosso brillante con vivaci riflessi porpora. Al naso dona profumi fruttati di ciliegia e melograno, uniti a dolci sensazioni speziate di liquirizia, pepe bianco e polvere di caffè. Al palato è vibrante, fresco, con tannini piacevoli e caratterizzato da una nota finale sapida.

