



TENUTA **BOCCA DI LUPO**

LOCONE

Classificazione

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

Annata

2021

Uvaggio

Cabernet

Clima

L'annata 2021 è stata contraddistinta da un decorso generalmente caldo e particolarmente asciutto. Il germogliamento è avvenuto in leggero ritardo in seguito a un brusco calo termico nella prima decade di aprile, il quale non ha però inficiato la vitalità delle gemme. L'aumento delle temperature nel periodo primaverile ha favorito la crescita dei germogli permettendo di recuperare il ritardo iniziale. L'estate, soprattutto nei mesi di luglio e agosto, è stata caratterizzata da assenza di precipitazioni significative e da elevate temperature diurne capaci di mettere a dura prova le viti. A fine agosto la situazione in vigna si presentava nelle sue ideali condizioni, nonostante l'andamento asciutto della stagione: fondamentale è stata la ventilazione e le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, accompagnati da mirati interventi d'irrigazione. La vendemmia 2021 è iniziata la prima decade di settembre, con uve integre e ben mature.

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate, pigiate delicatamente e trasferite nei tini di vinificazione, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica, a temperatura controllata di 26-28 °C. La macerazione è stata effettuata intervallando follature e brevi rimontaggi, in modo da avere un'estrazione graduale ed equilibrata che si è protratta per circa una decina di giorni. Al termine della fermentazione alcolica il vino è stato trasferito in barrique di rovere dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e il successivo affinamento.

Gradazione alcolica

14,5% 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, Cabernet Franc e Moscato di Trani.

Il nome Locone prende ispirazione dall'omonimo lago, un invaso artificiale situato nel territorio di Minervino Murge; questo luogo negli anni è divenuto un bellissimo bacino idrologico abitato da fauna e flora lacustre, che è fondamentale per dare vita a una zona carsica, bianca e "povera" come quella dell'alta Murgia.





TENUTA
BOCCA DI LUPO

Note degustative

Locone 2021 si presenta di un colore porpora vivo. Al naso dona piacevoli sensazioni fruttate di lampone e frutti di bosco che si uniscono a freschi sentori di rosmarino e menta e a piacevoli aromi di cacao amaro e liquirizia. Al palato è morbido, aggraziato, con tannini avvolgenti e contraddistinto da una piacevole persistenza, tipica delle uve provenienti dai terreni di quest'area.

