



TENUTA **BOCCA DI LUPO**



TRENTANGELI

Classificazione

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

Annata

2020

Uvaggio

Aglianico

Clima

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno abbastanza mite e poco piovoso. L'abbassamento termico dell'ultima settimana di marzo e la nevicata del primo aprile, hanno determinato un ritardo fenologico delle piante senza intaccare la vitalità delle gemme. La buona dotazione idrica dei terreni, ottenuta grazie alle ripetute piogge primaverili, e l'aumentare delle temperature giornaliere, hanno contribuito in maniera determinante ad accelerare la crescita dei germogli.

A partire dalla fine di giugno sino alla prima decade di settembre, l'andamento climatico è stato caratterizzato da temperature piuttosto elevate e da un'assenza significativa di precipitazioni. Tuttavia, nonostante il perdurare della siccità, le piante non hanno avuto importanti cali vegetativi grazie alle irrigazioni mirate.

La raccolta dell'Aglianico è avvenuta nella prima settimana di ottobre, con uve sane e ben mature.

Vinificazione e affinamento

Le uve sono state raccolte e vinificate singolarmente per varietà, secondo l'epoca di maturazione. All'arrivo in cantina 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.





TENUTA
BOCCA DI LUPO

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 130 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.

Note degustative

Trentangeli 2020 si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso esprime note di viola e ciliegia unite a delicate sensazioni di spezie dolci come vaniglia e chiodi di garofano. Fresco e vibrante al palato, con tannini piacevoli e composti accompagnati da una piacevole nota finale sapida.

