



TENUTA
BOCCA DI LUPO



Bocca di Lupo

Classificazione

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

Annata

2021

Uvaggio

Aglianico

Clima

L'annata 2021 è iniziata con un germogliamento leggermente tardivo. L'aumento repentino delle temperature di fine aprile ha favorito una rapida crescita dei germogli, permettendo un'accelerazione dei processi fisiologici delle piante, garantendo il recupero del ritardo iniziale e il conseguente allineamento della fase fenologica. Il periodo estivo, da fine giugno a fine agosto, è stato caratterizzato da assenza di precipitazioni significative e da temperature tendenzialmente elevate, mettendo a dura prova le viti. Le caratteristiche uniche del terroir di Tenuta Bocca di Lupo e l'utilizzo mirato dell'irrigazione hanno permesso di mantenere il corretto equilibrio nei vigneti, donando alle uve Aglianico un'ottima maturità e croccantezza. A partire dal mese di settembre fino al momento della vendemmia, avvenuta nella terza settimana di ottobre, il clima è stato contraddistinto da scarse precipitazioni, consentendo le regolari operazioni di raccolta.

Vinificazione e affinamento

Bocca di Lupo nasce dai migliori vigneti di tenuta. La raccolta si è svolta manualmente in cassetta e, una volta raggiunta la cantina, ogni grappolo è stato ispezionato sul tavolo di cernita. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini troncoconici di acciaio inox, a una temperatura controllata di 28 °C. La macerazione si è protratta per 15 giorni con follature intervallate da délestage e brevi rimontaggi al fine di ottenere un'estrazione graduale e delicata. Durante questa fase si è scelto di rimuovere buona parte dei vinaccioli per evitare che gli stessi apportassero sensazioni astringenti e amare. Terminata la fermentazione il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e il necessario affinamento. Dopo l'imbottigliamento Bocca di lupo ha riposato almeno un anno in bottiglia.

Gradazione alcolica

14,5% Vol.





TENUTA
BOCCA DI LUPO

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. Bocca di Lupo è la scintilla che ha fatto accendere il sogno enologico di Tormaresca. La volontà di riscoprire un varietale nobile come l'Aglianico offrendone una interpretazione diversa ma altrettanto autentica ha guidato un progetto lungo ormai quindici anni. La piena maturità dei vigneti ha consentito di produrre uve profonde e adatte alla produzione di un vino dal grande potenziale di invecchiamento.

Note degustative

Bocca di Lupo si presenta di un colore rosso rubino vivo. Al naso dona sentori di frutta rossa matura come amarena e ciliegia uniti a sensazioni di vaniglia e chiodi di garofano; completano il bouquet aromi di cioccolato fondente e foglia di tabacco. Al palato l'ingresso ricco e avvolgente si distende in un sorso armonico, sostenuto da tannini vivaci, sapidi e raffinati che accompagnano un finale lungo e persistente.

