



Bocca di Lupo

Classificazione

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

Annata

2017

Uvaggio

Aglianico

Clima

L'inverno, caratterizzato da un andamento mite, ha favorito un anticipo del risveglio vegetativo, avvenuto nel mese di marzo. La primavera 2017 e i mesi di luglio e agosto sono stati contraddistinti da un clima tendenzialmente asciutto e con temperature al di sopra della media consentendo una buona maturazione delle uve e garantendo il perfetto stato sanitario dei grappoli. La corretta gestione del suolo e della chioma hanno permesso di superare brillantemente lo stress termico a cui sono state sottoposte le viti e di esaltare le potenzialità qualitative delle uve. La raccolta dell'Aglianico è avvenuta nella prima decade di ottobre, selezionando manualmente i grappoli migliori dei vigneti di Tenuta Bocca di Lupo.

Vinificazione e affinamento

Le uve sono state raccolte a mano e, all'arrivo in cantina, sono state diraspate e selezionate sul tavolo di cernita in modo che solo gli acini perfetti raggiungessero i tini di vinificazione. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in serbatoi di acciaio inox a una temperatura controllata di 26-28 °C. La macerazione si è protratta per 15 giorni ed è stata gestita 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 una buona parte dei vinaccioli per evitare che gli stessi apportassero sensazioni astringenti. 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.

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 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 porpora intenso. Al naso colpisce per la sua complessità e intensità: le note di frutta matura come marasca, mirtillo e prugna si fondono a dolci e speziati sentori di cacao e pepe; completa il bouquet una fresca sensazione balsamica. Al palato è ricco, con tannini vellutati e vivi; lungo e persistente il retrogusto, dove tornano le note balsamiche percepite al naso.

