



TENUTA BOCCA DI LUPO

FIANO DI BOCCA DI LUPO

Classificazione

Fiano IGT Puglia – Biologico

Annata

2022

Uvaggio

Fiano

Clima

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno con abbondanti precipitazioni e da una primavera tendenzialmente asciutta; il germogliamento delle viti è iniziato verso metà aprile e, con l'arrivo delle alte temperature, intorno a metà maggio, le viti hanno proseguito il loro accrescimento in maniera ottimale. L'estate, calda e asciutta, è stata contraddistinta da assenza di piogge significative fino a metà agosto; la misurata gestione dell'irrigazione e le buone riserve idriche del terreno hanno permesso alle piante di resistere in modo ottimale a queste condizioni climatiche, con grappoli ben formati e bilanciati. Al momento della vendemmia le uve si presentavano integre, croccanti e ben mature. La raccolta è avvenuta nella prima decade di settembre

Vinificazione e affinamento

Le uve sono state diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto fiore ottenuto è stato raffreddato per 24/48h alla temperatura di 10 °C, in modo da consentirne il naturale illimpidimento, e successivamente trasferito nel tino di fermentazione, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 16° C. A circa metà della fermentazione, il vino è stato travasato in tonneau di rovere francese, dove ha ultimato il decorso fermentativo e ha poi riposato sui propri lieviti. Dopo alcuni mesi di affinamento in legno, il Fiano di Bocca di Lupo è stato trasferito in serbatoio per poter essere preparato per l'imbottigliamento. È seguito un periodo di affinamento in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Gradazione alcolica

13,5% Vol.

Dati storici

La 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 e Moscato di Trani.

Il Fiano di Bocca di Lupo nasce dalla migliore selezione delle uve Fiano allevate nella Tenuta di Minervino Murge, il nome deriva dal toponimo della zona in cui viene prodotto.





TENUTA
BOCCA DI LUPO

Note degustative

Il Fiano di Bocca di Lupo 2022 si presenta di un colore giallo brillante con leggere sfumature verdi. Al naso è caratterizzato da sentori di fiori d'arancio, pesca bianca e the verde uniti a delicate sensazioni e di nocciola e pepe bianco. Al palato è fresco e piacevolmente fine. Un vino capace di esprimersi oggi come negli anni a venire.