



TENUTA
BOCCA DI LUPO



PIETRABIANCA

Classificazione

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

Annata

2025

Uvaggio

Chardonnay, Fiano

Clima

L'annata 2025 è stata caratterizzata da un inverno non particolarmente mite. Il germogliamento è avvenuto a partire da metà marzo per lo Chardonnay e alla fine del mese per il Fiano. La primavera è stata segnata da abbondanti precipitazioni, concentrate soprattutto tra la fine di marzo e l'inizio di aprile, che hanno consentito l'accumulo di ottime riserve idriche nei suoli. Il successivo aumento delle temperature, a partire dalla fine di aprile, ha favorito uno sviluppo rapido ed equilibrato della vegetazione. L'estate, generalmente calda, asciutta e senza eccessi termici, ha avuto un andamento regolare, consentendo alle uve di avviare al meglio il processo di maturazione. Gli acini sono giunti alla raccolta in perfetto stato sanitario e con un ottimo equilibrio fra zuccheri e acidità: lo Chardonnay è stato vendemmiato nei primi giorni di agosto, seguito dal Fiano circa un mese più tardi.

Vinificazione e affinamento

La raccolta come di consueto è avvenuta nelle ore notturne, in modo da incastonare gli aromi freschi evitandone l'ossidazione nelle ore più calde. Le uve giunte in cantina sono state diraspate e pigiate in maniera soffice; il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di circa 10°C per favorirne il naturale illimpidimento. Successivamente una parte dello Chardonnay è stata trasferita in barrique e tonneau di rovere francese, dove si è svolta la fermentazione alcolica seguita da quella malolattica e dall'affinamento sui propri lieviti. Il Fiano, così come la restante parte dello Chardonnay, è stato vinificato in acciaio a una temperatura di 16-18 °C in modo da esaltarne la caratteristica freschezza. Nel mese di gennaio lo Chardonnay in barrique è stato trasferito in acciaio, assemblato al Fiano ed all'altra parte dello Chardonnay, ed imbottigliato pochi mesi dopo. È seguito un ulteriore affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato.

Gradazione alcolica

12,5% 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.



Codice Organismo di Controllo IT BIO 007 – A91G Certificato di conformità in corso di validità



TENUTA
BOCCA DI LUPO

Pietrabilanca è un elegante Chardonnay con una piccola percentuale dell'autoctono Fiano, nato a Tenuta Bocca di Lupo in piena Murgia, e l'origine del suo nome si ispira a questo territorio. "Pietrabilanca" ricorda, infatti, le rocce nelle quali i contadini si imbattono durante la preparazione del terreno e che, una volta macinate e parti integranti del terreno, aiutano ad esaltare gli aromi dei vini che vi nascono.

Note degustative

Pietrabilanca 2025 si presenta di un colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso è fine, equilibrato, solare: note agrumate e di pera matura si uniscono a sensazioni di pesca nettarina e melone bianco; completano il profilo aromatico delicate sensazioni di vaniglia. Al palato è contraddistinto da una piacevole freschezza, complessità e da note minerali, tipiche del terroir di Tenuta Bocca di Lupo. Un vino dotato di una grande identità, capace di esprimersi oggi come negli anni a venire.

