



TENUTA
BOCCA DI LUPO

LOCONE

Classificazione

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

Annata

2024

Uvaggio

Cabernet

Clima

L'annata 2024 è stata caratterizzata da un inverno mite, con piogge scarse favorendo un anticipo del germogliamento di circa due settimane rispetto alla media, avvenuto alla fine di marzo. Nella seconda decade di aprile si è registrato un calo termico che ha riequilibrato in parte l'anticipo iniziale, ritardando la crescita. L'andamento stagionale primaverile ed estivo è stato contraddistinto da un marcato e prolungato periodo asciutto, ma la corretta e mirata gestione dell'irrigazione e il controllato ombreggiamento fogliare hanno consentito di evitare lo stress delle piante, garantendo un corretto accrescimento dei grappoli. Al momento della raccolta le uve erano perfettamente sane e ben mature. La vendemmia per Locone è avvenuta dopo la metà di settembre

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate, pigiate delicatamente e trasferite nei tini di vinificazione, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 26-28 °C. La macerazione è stata effettuata intervallando follature e brevi rimontaggi, in modo da avere un'estrazione graduale ed equilibrata che si è protratta per circa una decina di giorni. Al termine della fermentazione alcolica il vino è stato trasferito in barrique di rovere dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e il successivo affinamento.



Gradazione alcolica

14% 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



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



TENUTA
BOCCA DI LUPO

coltivate sono: Chardonnay, Fiano, Aglianico, Nero di Troia, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Moscato di Trani.

Il nome Locone prende ispirazione dall'omonimo lago, un invaso artificiale situato nel territorio di Minervino Murge; questo luogo negli anni è divenuto un bellissimo bacino idrologico abitato da fauna e flora lacustre, che è fondamentale per dare vita a una zona carsica, bianca e "povera" come quella dell'alta Murgia.

Note degustative

Locone 2024 si presenta di un colore rosso vivo con riflessi porpora. Al naso note di frutti di bosco e ciliegia si uniscono a piacevoli sensazioni balsamiche, di macchia mediterranea, liquirizia e caffè tostato. Al palato è morbido e contraddistinto da tannini setosi. Un vino dall'ottima bevibilità e caratterizzato dalla sapidità tipica dei terreni di quest'area.

