



PIETRABIANCA

Classificazione

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

Annata

2019

Uvaggio

Chardonnay, Fiano

Clima

L'annata 2019 sarà ricordata come una delle più fresche degli ultimi anni, contraddistinta da temperature al di sotto della media e da frequenti precipitazioni. L'inverno mite e le abbondanti piogge dei primi mesi del 2019 hanno garantito una buona ripartenza vegetativa, in linea con l'anno precedente. La primavera è stata fresca, con temperature al di sotto della media stagionale soprattutto nel mese di maggio, determinando una crescita controllata della vegetazione e favorendo un ritardo fenologico della fase di fioritura di circa due settimane rispetto al consueto. L'arrivo della bella stagione e l'aumento delle temperature nei primi giorni di giugno hanno favorito una crescita repentina dei germogli, assicurando un buon apparato fogliare alle viti. La vendemmia del Pietrabianca è iniziata nella prima decade di agosto con lo Chardonnay, terminando negli ultimi giorni di settembre con il Fiano.

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 14 °C per ottenere un illimpidimento naturale. Successivamente una parte dello Chardonnay è stata trasferita in barrique nuove di rovere francese, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a temperatura controllata. In barrique è seguito l'affinamento sui propri lieviti e la fermentazione malolattica. Il

Fiano, così come una parte dello Chardonnay, è stato vinificato in acciaio ad una temperatura di 16-17 °C in modo da esaltarne la caratteristica freschezza. Nel mese di gennaio lo Chardonnay in barrique è stato trasferito in acciaio, assemblato al Fiano e all'altra parte dello Chardonnay, e imbottigliato. È seguito un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

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 e Moscato di Trani.





Pietrabianca 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. "Pietrabianca" 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

Pietrabianca 2019 si presenta di un colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso è delicato, armonico, e contraddistinto da note di fiori bianchi e frutta esotica; in quest'annata si esaltano le fresche sensazioni balsamiche di salvia e melissa, unite a quelle di fiori di giglio e ai sentori tostati di nocciola e vaniglia. Al palato ha una piacevole persistenza; le note minerali e sapide si legano delicatamente alle leggere sensazioni burrose. La sua giovane espressione lascia già intravedere un ottimo potenziale di affinamento.

