



TENUTA
BOCCA DI LUPO

ARSO 2021



Classificazione

Puglia IGT – Vino Biologico

Annata

2021

Uvaggio

100% Cabernet Franc

Clima

L'annata 2021 è stata contraddistinta da un decorso generalmente caldo e asciutto. Un calo termico durante la prima decade di aprile ha favorito un ritardo del germogliamento, non inficiando la vitalità delle gemme. L'aumento delle temperature nel periodo primaverile ha garantito la corretta crescita dei germogli, permettendo un recupero dei processi fisiologici delle piante, portando al conseguente allineamento delle fasi fenologiche con lo storico aziendale. Il periodo estivo, caratterizzato da assenza di precipitazioni significative e da un clima tendenzialmente caldo, è stato accompagnato da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte e da mirati interventi di irrigazione. La vendemmia del Cabernet Franc per Arso è avvenuta il 20 settembre, in leggero ritardo rispetto alla media, selezionando manualmente solo le migliori uve.

Piuvosità totale annua: 493,7 mm

Piuvosità 1 Aprile – 15 Settembre: 121,2 mm

Temperatura media 1 Aprile – 15 Settembre: 21,6 °C

Vinificazione e affinamento

La vendemmia si è svolta manualmente in cassetta e ogni grappolo, dopo la diraspatura, è stato ispezionato sul tavolo di cernita: solo gli acini perfetti sono stati selezionati per la vinificazione. La macerazione ha avuto luogo in tini di fermentazione e si è svolta a temperatura controllata di 26-28 gradi per circa 20 giorni, periodo nel quale si sono alternati follature e leggeri rimontaggi. Al termine della macerazione il vino è stato trasferito in barrique nuove di rovere francese, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e il necessario affinamento prima dell'imbottigliamento.





TENUTA
BOCCA DI LUPO

Gradazione alcolica

14% Vol.

Dati Storici

Arso viene prodotto da un vigneto di Cabernet Franc di circa 10 ettari immerso nella Murgia selvaggia, su una piccola collina nell'appendice più a sud della tenuta.

Il vigneto, situato a circa 300 m.s.l.m., è soggetto a straordinarie escursioni termiche tra il giorno e la notte, mentre il terreno calcareo-tufaceo è un suolo d'elezione per il Cabernet Franc che qui esprime un tannino elegante e suadente. Questo terreno è frutto di depositi marini cementificati da millenni in banchi rocciosi orizzontali.

I banchi superficiali di tufo, che caratterizzano questa parte della Murgia, sono stati frantumati superficialmente fino a un metro e mezzo di profondità per consentire la piantumazione delle viti: queste, ora adulte, affondano le loro radici profonde nel tufo poroso e friabile.

Straordinaria è la luminosità del luogo: il terreno calcareo riflette la radiazione luminosa verso le piante e l'esposizione dei filari a est/ovest dona ai grappoli un irraggiamento ottimale.

Le viti, allevate a cordone speronato e in agricoltura biologica, si caratterizzano da una parete fogliare perfettamente equilibrata, sottile ed essenziale.

Note dell'enologo

"L'idea di produrre Arso, un Cabernet Franc in purezza, in una tenuta così a Sud in Italia, nasce dalla volontà di stupire e sfidare pregiudizi e limiti. Da sempre, grazie al lavoro venticinquennale su Aglianico, Fiano, Chardonnay e Cabernet, siamo stati coscienti del potenziale inestimabile di Tenuta Bocca di Lupo. Questo terroir d'elezione per il Cabernet Franc, contraddistinto da stagioni lunghe, ottime escursioni termiche e terreni calcarei-tufacei, dona al vino un perfetto equilibrio tra la potenza e la raffinatezza di quest'affascinante varietà. Arso è un vino che sfugge alle classificazioni perché figlio dell'unicità di questa tenuta."

Renzo Cotarella

Note degustative

Arso si presenta di un colore rosso scuro con riflessi porpora. Al naso sensazioni di sottobosco, ciliegia nera e amarena si uniscono a note di liquirizia, tabacco e cacao amaro; completano il bouquet sentori balsamici capaci di ricordare la brezza marina che sfiora la macchia mediterranea. Al palato mostra tannini profondi, accompagnati da una freschezza equilibrata e da una nota sapida, caratteristica dei terreni da cui si origina. Un'annata potente ma al tempo stesso elegante, un vino capace di esprimersi oggi come negli anni a venire.

