



BOCCA DI LUPO



CLASSIFICAZIONE Aglianico Castel del Monte D.O.C.

UVE Aglianico 100% da agricoltura biologica
Selezione proveniente dalla tenuta Bocca di Lupo in Minervino Murge (Ba)

ANNATA 2013

L'annata 2013 è stata caratterizzata da condizioni meteorologiche favorevoli che hanno permesso un ciclo vegetativo regolare e una maturazione lenta ed equilibrata delle uve. La stagione invernale ha presentato precipitazioni sopra la media stagionale, cui hanno fatto seguito una primavera e un'estate mediamente fresche.

Il lieve ritardo nelle fasi vegetative iniziali si è progressivamente riequilibrato durante i mesi di agosto e settembre fino a un riallineamento alle consuete date di vendemmia.

La regolare maturazione delle uve medie e tardive ha positivamente agito sulla struttura e sui tannini del vino, conferendo morbidezza e setosità.

L'Aglianico è stato vendemmiato fra il 3 e il 17 Ottobre.

PRODUZIONE Le uve sono state raccolte al giusto grado di maturazione, in modo da esaltare la dolcezza del potenziale fenolico. Dopo la pigiatura, la fermentazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 26-28 °C. La macerazione è stata gestita soprattutto con follature intervallate da délestage e brevi rimontaggi al fine di effettuare un'estrazione graduale e delicata, che si è protratta per 15-18 giorni. Dopo la svinatura il vino è passato direttamente in barriques di rovere, prevalentemente francese, dove ha svolto la fermentazione malolattica e il necessario affinamento. A seguito dell'imbottigliamento il vino ha sostato ancora almeno un anno in bottiglia perché potessero esaltarsi le proprie qualità organolettiche.

GRADAZIONE ALCOLICA 15% vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore Rosso granato intenso

Profumo L'impatto olfattivo è ampio e molto intenso, passando da sentori di piccola frutta rossa, a note di china, balsamiche e di spezie dolci (liquirizia, noce moscata).

Sapore In bocca è pieno e asciutto, con tannini ben strutturati ed eleganti, lungo e ampiamente persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 20°C