ACQUISTATO IL .....

"Locone" Cabernet Castel del Monte DOC BIO 2022 2022

Cabernet mediterraneo



Quando la Puglia decide di misurarsi con i grandi rossi internazionali, lo fa a modo suo, in un territorio aspro e magnifico. Qui nascono etichette come questo Locone, un interessante Cabernet Sauvignon. L'idea alla base è quella di portare un vitigno "straniero" ad altissimi livelli, esaltandone il carattere elegante e fresco grazie a un terroir che non perdona distrazioni. La firma è quella autorevole della famiglia Antinori. Siamo nell'area della DOC Castel del Monte, un'oasi nell'Alta Murgia, una zona della Puglia che rompe lo stereotipo della terra rossa e piatta. Qui, i vigneti di Tenuta Bocca di Lupo si trovano a circa 300 metri sul livello del mare, su suoli carsici e calcarei, bianchi e poveri, che obbligano le radici a scendere in profondità. Il nome Locone è di per sé una curiosità che racconta questa terra: si ispira all'omonimo lago artificiale della zona di Minervino Murge. In un ambiente carsico, dove l'acqua è preziosa, questo bacino idrologico è vitale per l'equilibrio della fauna e della flora locale, e in un certo senso, per dare vita anche a questo vino. In questo contesto il Cabernet non cerca solo potenza, ma si alleggerisce, mantenendo un'ossatura solida ma aggraziata. In più, la conduzione biologica delle vigne è un sigillo che garantisce un legame ancora più autentico e pulito con il territorio. In cantina, dopo una macerazione delicata, il vino matura in barrique di rovere dove svolge anche la fermentazione malolattica, completando l'affinamento che lo rende morbido e complesso. Questo passaggio in legno non copre la frutta, ma la accompagna, aggiungendo sfumature e armonia. Rosso porpora vivo, quando si porta il calice al naso, si viene avvolti da un bouquet intrigante. Le sensazioni fruttate di lampone e amarene mature sono immediatamente percepite, ma si uniscono rapidamente ai sentori freschi e inattesi di macchia mediterranea. Il finale è impreziosito da note più scure di cacao amaro e liquirizia. In bocca è morbido e avvolgente, senza essere pesante. La trama tannica è matura e a grana fine, come un velluto, e bilancia perfettamente la scorrevolezza e la freschezza del sorso. Questo rosso possiede la stoffa dei grandi vini da invecchiamento, potendo evolvere magnificamente anche per 10-15 anni in cantina. Un'occasione da non lasciarsi scappare per vedere come si trasforma nel tempo.

Quando si parla di Puglia del vino, l'immaginario collettivo corre subito ai colori intensi del Salento, alle terre rosse e al calore avvolgente. Ma c'è una zona, nel cuore dell'Alta Murgia, dove il paesaggio cambia, si fa più austero, quasi lunare. È qui, tra le colline di Minervino Murge, che la famiglia Antinori, con la sua secolare esperienza, ha piantato le radici della Tenuta Bocca di Lupo. Perché proprio qui? La scelta di investire in questa terra, più di vent'anni fa, è nata da una combinazione di passione, coraggio e una ferma convinzione nell'enorme, e a tratti inespresso, potenziale qualitativo della regione. L'obiettivo è sempre stato chiaro: riscoprire e valorizzare i grandi vitigni autoctoni, offrendo un'interpretazione che sapesse parlare il carattere della terra. Circondato dalla fitta macchia mediterranea, il vigneto si trova a un'altitudine che varia dai 300 ai 600 metri sul livello del mare, un luogo magico, selvaggio, protetto dall'ombra del magnifico e misterioso castello di Federico II di Svevia. Il cuore di Bocca di Lupo è rappresentato da vitigni come l'Aglianico, che qui trova una delle sue massime espressioni in Puglia, dando vini

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Cabernet
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	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.
Sensazioni	Si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso gli aromi di frutti di bosco maturi si intrecciano a sensazioni balsamiche di macchia mediterranea e note speziate di caffè tostato e cacao. Al palato è fresco, scorrevole e ben bilanciato, con una buona persistenza che garantisce piacevole bevibilità e da un finale caratterizzato dalla sapidità tipica dei terreni di questa area.

austeri e con grande potenziale di invecchiamento.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821