

ACQUISTATO IL



"Locone" Cabernet Castel del Monte DOC BIO 2022

2022

Cabernet mediterraneo



La Vigna

Terreno Calcareo

Esposizione Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia Uve Cahernet

Gradazione 14.5% vol Temp. Servizio 18 gradi **Quando Berlo** entro 8 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni

sensazioni balsamiche di macchia mediterranea e rozazzitteselvetilizatradiziphetaconill'etegarezadelilzaprodonditànzasivoshootenali caffè tostato e cacao. Al palato è fresco, scorrevolgrande camitima prioribilitaire securis. Le n'i crimutacs in travidiste i tostato e cacao.

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,

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate, piglarel difficialian entinori, respelare ve seno state diraspate, discondition entinori, respectivo direction entin luogo la fermentazione alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermentazione alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermentazione alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermentazione alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermentazione alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermentazione alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermentazione alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermentazione alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermentazione alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermentazione alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermentazione alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermentazione alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermenta alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermenta alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermenta alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermenta alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermenta alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermenta alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermenta alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermenta alcolica a temperatura confidella della 25 e 20 la fermenta alcolica a temperatura a confidella della 25 e 20 la fermenta alcolica a temperatura a confidella della 25 e 20 la fermenta a confidella della 2 follature e brevi rimontaggi, in modo da avere un'estrazzi gradulle te e brevi rimontaggi, in modo da avere un'estrazzi gradulle te e brevi rimontaggi, in modo da avere un'estrazzi gradulle te e brevi rimontaggi. di giorni. Al termine della fermentazione alcolica i combinazione traisfente inflore arrange della fermentazione alcolica i combinazione fermentazione malolattica e il successivo affinamento ell'enorme, e a tratti inespresso, potenziale qualitativo della regione.

L'obiettivo è sempre stato chiaro: riscoprire e valorizzare i grandi Si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al navitigniglia intentiri relia introdifire in dibe sne infredita in intentiri relia in intentiri relia introdifire in intentiri relia intentiri relia introdifire in intentiri relia intentiri relia introdifire i

bevibilità e da un finale caratterizzato dalla sapidità tip@a delastretenide quastitare aun 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

