



ACQUISTATO IL

"Trentangeli" Aglianico Castel del Monte DOC BIO 2020 2020

Elegante e accessibile



Trentangeli non è solo un'etichetta, ma un omaggio diretto alla tradizione rurale pugliese: l'omonima zona della tenuta Bocca di Lupo, infatti, era un tempo una sosta ristoratrice lungo i percorsi della transumanza e si narra che i sentieri dei pastori fossero protetti da ben trenta angeli. Ecco l'idea dietro questo vino: un abbraccio caloroso, ma anche una guida sicura attraverso un territorio unico. Questo rosso DOC nasce sui suoli calcarei e carsici dell'Alta Murgia, un'area dominata dal fascino storico di Castel del Monte. Ci troviamo a Minervino Murge, a circa 250 metri di altitudine, dove la vicinanza del vecchio vulcano Vulture e l'importante escursione termica tra giorno e notte disegnano un ambiente perfetto per una viticoltura di grande qualità. Aglianico al 100%, dopo la vendemmia, spesso leggermente tardiva per esaltare il potenziale fenolico, le uve fermentano in acciaio. La chiave di volta è l'affinamento: il vino trascorre dieci mesi in barrique di rovere francese e ungherese, seguiti da circa otto mesi in bottiglia. Questo passaggio in legno è sapientemente calibrato: non deve coprire, ma smussare i tannini e aggiungere complessità, donando quella morbidezza elegante che è la cifra stilistica del Trentangeli. Nel calice si svela un bellissimo rosso rubino brillante con sfumature porpora che invitano all'assaggio. Al naso risulta fresco e vivace: l'intensità della frutta rossa matura, come ciliegia e melograno, si sposa con note speziate più dolci e avvolgenti di liquirizia e pepe bianco, con una punta di cacao. E' un profumo complesso che racconta il Mediterraneo e la sua macchia. In bocca, invece, mostra la sua natura vibrante e sapida. Nonostante l'ottima struttura, il sorso è scorrevole e piacevolmente fresco. Il merito è di un tannino che, pur essendo ben presente, è vellutato e aggraziato, evitando ogni ruvidezza. Il finale è persistente, dominato da una chiusura sapida e minerale che pulisce il palato e invita al prossimo sorso. Il suo equilibrio tra morbidezza e freschezza lo rende estremamente versatile. Ottimo con primi piatti conditi con ragù di carne o con un coniglio o un pollo in casseruola.

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 unire il carattere della tradizione con l'eleganza e la profondità che solo una grande cantina può tirare fuori. La Tenuta si trova nel territorio della DOC Castel del Monte, ciliogiallungo antiche selve, ogni disprezzo dal cuore palatone magnifico ininterrotto e castelli di Federico tra la via. 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 austeri e con grande potenziale di invecchiamento.

La Vigna

Terreno Calcareo

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve 100% Aglianico

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Le uve sono state raccolte e vinificate singolarmente per varietà, secondo l'epoca di maturazione. All'arrivo in cantina sono state diraspate e pigiate delicatamente, per poi essere trasferite in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica, a temperatura controllata di 20-28 °C. La macerazione, gestita con soffici forature e brevi rimontaggi, si è protratta per circa una decina di giorni. Al termine della fermentazione alcolica il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e l'affinamento.

Sensazioni

Si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso si percepisce un profumo fresco e vivace, con note di frutta rossa matura, come ciliegia e melograno, si sposa con note speziate più dolci e avvolgenti di liquirizia e pepe bianco, con una punta di cacao. In bocca, invece, mostra la sua natura vibrante e sapida. Nonostante l'ottima struttura, il sorso è scorrevole e piacevolmente fresco. Il merito è di un tannino che, pur essendo ben presente, è vellutato e aggraziato, evitando ogni ruvidezza. Il finale è persistente, dominato da una chiusura sapida e minerale che pulisce il palato e invita al prossimo sorso.

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