



PIETRABIANCA

Classificazione

Chardonnay Castel del Monte D.O.C. – Vino Biologico

Codice Organismo di Controllo IT BIO 007 - A91G Certificato di conformità in corso di validità

Annata

2018

Uvaggio

Chardonnay, Fiano

Clima

L'annata 2018, rispetto alla precedente, è risultata essere tendenzialmente più fresca e caratterizzata da precipitazioni capaci di garantire il corretto approvvigionamento idrico della vite. I primi mesi dell'anno sono stati generalmente miti con alcuni cali termici capaci di ritardare il risveglio vegetativo. A partire da fine aprile l'innalzamento delle temperature ha favorito il recupero del ritardo iniziale. La raccolta è iniziata con lo Chardonnay nella prima metà di agosto per continuare con il Fiano durante le prime due settimane del mese di settembre. La vendemmia è stata effettuata nelle ore notturne o durante le prime ore del mattino al fine di preservare gli aromi delle uve dai processi ossidativi.

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 10 °C per ottenere una illimpidimento naturale. Successivamente una parte dello Chardonnay è stata trasferita in barrique nuove di rovere francese, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a temperatura controllata. In barrique è seguito l'affinamento sui propri lieviti e la

fermentazione malolattica. Il Fiano, così come una parte dello Chardonnay, è stato vinificato in acciaio ad una temperatura di 16-17 °C in modo da esaltarne la caratteristica freschezza. Nel mese di gennaio lo Chardonnay in barrique è stato trasferito in acciaio, assemblato al Fiano ed all'altra parte dello Chardonnay, ed imbottigliato. È seguito un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Gradazione alcolica

13,5% Vol.

Dati storici

La Tenuta Bocca di Lupo è situata ad un'altezza di 250 metri sul livello del mare nel cuore della selvaggia Murgia barese, nei pressi di Minervino Murge – Bari. I terreni calcarei e poveri sono ottimi per ottenere vini rossi di qualità ed eccellenti bianchi. L'azienda ha un'estensione di 130 ettari vitati totalmente biologici. Le principali varietà coltivate sono: Chardonnay, Fiano, Aglianico, Nero di Troia, Cabernet Sauvignon e Moscato di Trani.

Pietrabilanca è un elegante Chardonnay con una piccola percentuale dell'autoctono Fiano, nato a Tenuta Bocca di Lupo in piena Murgia, e l'origine del suo nome si ispira a questo territorio. "Pietrabilanca" ricorda, infatti, le rocce nelle quali i



Codice Organismo di Controllo IT BIO 007 – A91G Certificato di conformità in corso di validità



contadini si imbattono durante la preparazione del terreno e che, una volta macinate e parti integranti del terreno, aiutano ad esaltare gli aromi dei vini che vi nascono.

Note degustative

Pietrabilancia si presenta di un colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso è fresco e delicato, esprime note di fiori esotici e frutta bianca; le sensazioni di pesca bianca e giglio si uniscono a sentori tostati e floreali. Al palato è vivace e persistente. Le note minerali e sapide si esprimono delicatamente attraverso aromi di frutta bianca e spezie dolci. Ottima la freschezza e l'equilibrio.

