



TENUTA
BOCCA DI LUPO

KALORO

Classificazione

Moscato di Trani D.O.C. – Vino Biologico

Annata

2020

Uvaggio

Moscato Reale

Clima

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno abbastanza mite e poco piovoso, seguito da una primavera fresca, con temperature al di sotto della media del periodo soprattutto nel mese di marzo. Queste condizioni, unite alla nevicata di inizio aprile, hanno determinato un ritardo del germogliamento. La buona dotazione idrica nei terreni favorita dalle ripetute piogge della quarta settimana di aprile e l'aumentare delle temperature giornaliere, hanno contribuito in maniera determinante ad accelerare la crescita dei germogli, recuperando parte del ritardo iniziale.

Un'attenta gestione della chioma è stata fondamentale al fine di ottenere una buona aereazione del grappolo, evitando l'insorgenza di malattie fungine. A partire dalla fine di giugno sino alla prima decade di settembre, il clima è stato caratterizzato da temperature piuttosto elevate e da un'assenza significativa di piogge. Tuttavia, nonostante il perdurare della siccità, le piante non hanno registrato importanti cali vegetativi, donando uve sane e integre, grazie alle ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte e ai mirati interventi di irrigazione di soccorso.

La vendemmia del Moscato Reale di Kaloro si è svolta a fine agosto, con acini uniformi e ben maturi.



Vinificazione e affinamento

I grappoli di Moscato Reale sono stati raccolti a mano e posti su stuoie al sole in appositi plateau o cassette. L'appassimento al sole, durato circa una quindicina di giorni, ha permesso una naturale concentrazione degli acini sia dal punto di vista della componente zuccherina e aromatica che della freschezza. Le uve, dopo l'appassimento al sole, sono state pressate in modo soffice e il mosto fiore, dopo una fase di illimpidimento a freddo, è stato trasferito in tini di acciaio inox, dove è avvenuta la fermentazione alcolica a temperatura controllata, tra i 16 e i 18 °C, in modo da valorizzare il potenziale aromatico degli acini. È seguito poi un periodo di maturazione in acciaio e un ulteriore affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica

12% Vol.



TENUTA
BOCCA DI LUPO

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.

Il nome "Kaloro" si ispira all'amabile clima caldo della Puglia e al color oro della sua terra costantemente baciata dal sole. Il Moscato è uno dei più apprezzati vitigni di Puglia grazie alla sua naturale dolcezza e al suo caratteristico aroma che portano alla creazione di avvolgenti vini bianchi dai riflessi dorati. Freschezza e spiccata acidità lo rendono unico nel panorama dei vini dolci del meridione.

Note degustative

Kaloro 2020 si presenta di un colore giallo dorato con sfumature ambrate. Al naso colpisce per le note fruttate e floreali: sentori di pesca gialla, fichi e frutta candita si uniscono a sensazioni di fiori d'arancio e acacia; aromi agrumati donano piacevole freschezza e completano il complesso bouquet.

Al palato è morbido, fresco e con una piacevole mineralità. Kaloro è suadente, caratterizzato da un buon equilibrio e dalla ottima persistenza aromatica, tipica di questa varietà. Un vino da dessert capace di esprimersi oggi così come negli anni a venire.