



TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Le Cupole 2014



Assemblaggio: 42% Cabernet Franc, 48% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Età del vigneto: 22-24 anni

Densità impianto: 10.000 piante per ettaro

Altitudine: 450-600 m asl

Resa per ettaro: 50 quintali

Fertilizzazione: Letame di pecora

Trattamenti: Argilla, propoli, estratto di semi di pompelmo

Vinificazione: Fermentazione alcolica per 12 giorni in vasche d'acciaio

Invecchiamento: 8 mesi barriques di rovere francese di 1-3 anni; 11 mesi in vasche di cemento

Imbottigliamento: Luna calante di marzo 2016

Produzione: 55.500 bottiglie

La seconda etichetta di Tenuta di Trinoro, Le Cupole è stata prodotta per la prima volta in 1995. L'assemblaggio cambia secondo l'annata, però è fatto principalmente con cabernet franc e merlot, insieme a cabernet sauvignon e petit verdot. Le Cupole è fermentato in vasche d'acciaio ed invecchiato in barriques di uno a tre anni d'età. Il vino è esuberante, piena di frutta matura e brillante, tannini estratti, ed un colore ricco.

L'ANNATA 2014

Quest'anno, la vendemmia è stata 140 giorni dopo la fioritura, un record per noi. Una veloce invaiatura dei frutti di tutti i vigneti durante gli ultimi giorni di luglio ci ha confermato che le piante erano piene d'energia.

Abbiamo lasciato un terzo del carico di uva sulle nostre piante, e a causa delle ripetute piogge, abbiamo utilizzato più personale per i lavori estivi in vigna. Una successiva conferma della forza delle piante è stata quella di drenare l'acqua in eccesso, aspetto che ha fatto rimanere il frutto sano e stabile fino alla fine.

Tutti i frutti, favoriti dalla stagione fresca, hanno mostrato sapori molto diversi tra loro secondo le pezze di provenienza. Abbiamo fatto 36 raccolte separate dal 29 settembre al 28 ottobre.

#29 on Wine Spectator Top 100 List, 93 points

Robert Parker, 91 points