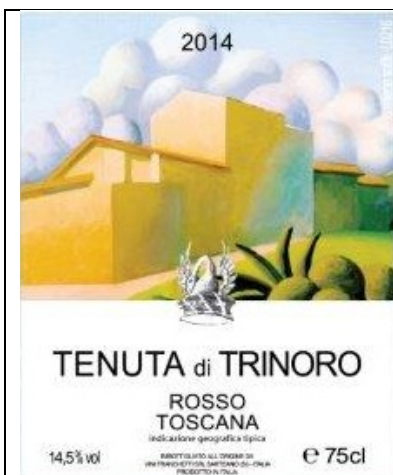




TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Tenuta di Trinoro 2014



Assemblaggio: 39% Merlot, 39% Cabernet Franc, 11% Cabernet Sauvignon, and 11% Petit Verdot

Età del vigneto: 22-24 anni

Densità impianto: 10,000 piante per ettaro

Altitudine: 450-600 m asl

Resa per ettaro: 25 Hl/Ha

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 nuovo; 11 mesi in vasche di cemento

Imbottigliamento: Luna calante di Marzo 2016

Produzione: 4,200 bottiglie

ANNATA 2014

A partire da dicembre 2013 abbiamo avuto un inverno piovoso e mite. In primavera, il germogliamento è stato precoce, il 9 aprile, e molto presto è iniziata la fioritura estendendosi uniformemente tra i vigneti dal 15 maggio. Questo, poi, ha determinato una vendemmia addirittura 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. Un'ulteriore 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.

Abbiamo avuto una seconda metà di settembre soleggiata, durante la quale abbiamo sentito brutte storie di marciumi nei vigneti a nord di Trinoro. Abbiamo iniziato la raccolta del Merlot a partire dai precoci appezzamenti il 29 settembre terminandola il 2 ottobre; per gli altri appezzamenti abbiamo atteso qualche giorno in più il 6, 7 ed 8 ottobre. Tutti i frutti, favoriti dalla stagione fresca, hanno mostrato sapori molto diversi tra loro a seconda delle pezze di provenienza. Il 10, 11 e 12 ottobre abbiamo selezionato i primi grappoli di Cabernet Franc. Il 13è scoppiato un temporale in azienda e la pioggia è caduta severa per due giorni. La salute delle uve nel fondo della valle era sempre peggiore, ed abbiamo dovuto organizzare una raccolta frettolosa con un notevole numero di personale, che ha anche lavorato sotto la pioggia il giorno 15. Il tempo successivamente è migliorato ed è diventato abbastanza buono, e due giorni dopo abbiamo trovato ottime uve nei vigneti lato montagna. Qui abbiamo scelto i migliori Cabernet Franc dell'anno il 17, 18 e 21 ottobre. Anche in cantina abbiamo notato differenti sapori provenienti dalle raccolte dei diversi vigneti. Il tempo si è mantenuto stabile per un'altra settimana, quindi abbiamo raccolto in seguito il Cabernet Sauvignon ed il Petit Verdot il 28 ottobre.