



TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Le Cupole 2015



Assemblaggio: 58% Cabernet Franc, 32% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Età del vigneto: 23-25 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 2017

Produzione: 57.000 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 viene 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 2015

Per il vino di Tenuta di Trinoro, il 2015 è una delle grandi annate. Il caldo si è concentrato sulle vigne solo nel periodo della crescita, mentre ad agosto, settembre ed ottobre le medie sono scese violentemente restando più basse del 2014, annata eccezionalmente fredda.

Le piogge sono cadute a tratti lungo tutta una stagione essenzialmente serena; l'acqua è sempre stata leggera e intermittente fino a novembre. Così abbiamo colto senza fretta dei merlot eccezionali e dei cabernet franc profondamente completi e riccamente diversificati dalle varie vigne bellissime; alla fine di ottobre, sono entrate in cantina anche le ultime uve (cabernet sauvignon e petit verdot) il cui assemblaggio con il cabernet franc, predominante, è il più felice possibile per mettere insieme i vini di quest'anno.