



TENUTA DI TRINORO

## Tenuta di Trinoro, Le Cupole 2016



Assemblaggio: 42% Cabernet Franc, 40% Merlot, 14% 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 aprile 2018

Produzione: 58.100 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 2016

Da qualche giorno si parla anche del 2016, perché i vini che sono in cantina somigliano a dei fiori. Da Bordeaux, che ha avuto condizioni di tempo simile al nostro, cresce l'eccitazione; provano a raccontare questa stagione incerta che ha fatto una presa così leggera nella mente di tutti; ma succedono questi vini incredibili.