



TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Le Cupole 2017



Assemblaggio: 60% Merlot; 17% Cabernet Sauvignon; 16% Cabernet Franc; 7% 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 febbraio 2019

Produzione: 69.226 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 2017

2017 è stata un'annata molto difficile per tutta l'Italia. L'inverno non ha visto le piogge, la primavera ha riportato il gelo nella valle dopo tanto tempo e in estate le temperature hanno raggiunto picchi di 40 gradi per 3 mesi di fila, con poco refrigerio durante la notte, trasformando la Val d'Orcia in un forno Sahariano. Durante la vendemmia le uve erano piccole, tutte bucce e semi, prive di succo. I vini che ne derivano sono inchiostro nero, denso, scuro e concentrato, con un'inaspettata nota verde. Le viti si erano bloccate per lo stress idrico, dando luogo a questo strano connubio tra verde e maturo allo stesso tempo.

Le Cupole 2017 è un vino dal frutto maturo e profumato, con un blend dominato quest'anno dal Merlot. Abbiamo vendemmiato il Merlot dall'1 al 15 Settembre, il Cabernet Franc per oltre un mese dopo il 15 Settembre, il Cabernet Sauvignon dal 23 Settembre al 24 Ottobre (ultimo giorno di vendemmia) e il Petit Verdot la penultima settimana di Ottobre.