



TENUTA DI TRINORO

## Tenuta di Trinoro, Campo di Camagi 2014

 <p>Varietà: 100% Cabernet Franc del Campo di Camagi</p> <p>Età della vigna: 25 anni</p> <p>Superficie: 1.5 ettari</p> <p>Densità: 10,000 vines/Ha</p> <p>Altitudine: 550 mt slm</p> <p>Resa per ettaro: 25 Hl/Ha</p> <p>Fertilizzazione: letame di pecora</p> <p>Trattamenti: argilla, propoli, estratto di semi di pompelmo</p> <p>Vinificazione: fermentazione in acciaio per 12 giorni.</p> <p>Invecchiamento: 8 mesi in barrique francesi nuove e 11 mesi in vasche di cemento</p> <p>Imbottigliamento: Luna calante di Marzo 2016</p> <p>Produzione: 1.500 bottiglie</p>	<p>La Tenuta di Trinoro ha suoli diversi. Le vigne di oltre 25 anni con il loro esteso sistema radicale sono in grado di estrarre i sapori propri di questi terreni. Da anni riconosciamo i Cabernet Franc di queste parcelle: a partire dalla vendemmia 2014, imbottigliamo separatamente i vini di 3 di questi "Campi".</p> <p><b>Campo di Camagi (100% Cabernet Franc)</b> è una particella di 1.5 ettari composta di uno strato sottile di quarzi e calcare. Le viti di 25 anni lottano per crescere in questo spazio, i fusti non ingrossano, le radici lo hanno riempito.</p> <p><b>ANNATA 2014</b> 2014 è stata un'annata fredda, il che ha reso i vini di Trinoro compatti e lenti a maturare. Hanno tuttavia grande frutta, molto intatta, che tarda ad aprirsi in vista di un lungo e lento invecchiamento. Il Camagi è sempre un vino profondo e concentrato; nel 2014 è nero come la notte.</p>
---	---