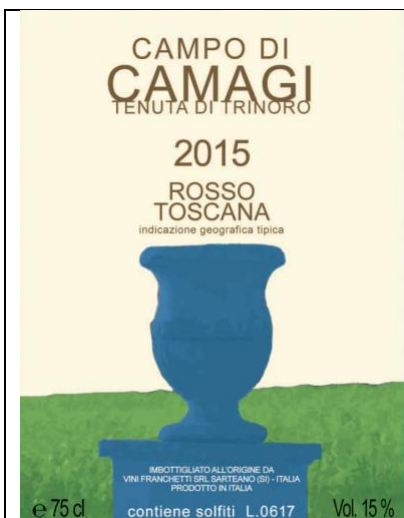




TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Campo di Camagi 2015



Varietà: 100% Cabernet Franc del Campo di Camagi

Età della vigna: 25 anni

Superficie: 1.5 ettari

Densità: 10.000 vines/Ha

Altitudine: 550 mt slm

Resa per ettaro: 25 Hl/Ha

Fertilizzazione: letame di pecora

Trattamenti: argilla, propoli, estratto di semi di pompelmo

Vinificazione: fermentazione in acciaio per 12 giorni.

Invecchiamento: 8 mesi in barrique francesi nuove e 11 mesi in vasche di cemento

Imbottigliamento: Luna calante di giugno 2017

Produzione: 2.600 bottiglie

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: dalla vendemmia 2014, imbottigliamo separatamente i vini di 3 di questi "Campi".

Campo di Camagi (100% cabernet franc) 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.

ANNATA 2015

Il freddo dell'annata 2015 a Trinoro ha prodotto un Campo di Camagi ricco, concentrato e teso. La frutta nel bicchiere è forte ed espressiva, qualità che aumenteranno con i prossimi anni. Campo di Camagi è un vino che invecchierà a lungo.