



TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Campo di Camagi 2016



Varietà: 100% Cabernet Franc del Campo di Camagi

Vendemmia: 10 ottobre

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 marzo 2018

Produzione: 1.650 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 2016

Il segreto della stagione è riconoscere il caldo rovente di Agosto, nascosto nelle piogge — alla fine della stagione, le tempeste hanno semplicemente rivitalizzavano le uve assetate. Noi accogliamo la pioggia ogni volta invece di raccogliere prima che arrivi; grazie a questo siamo riusciti a portare in cantina una grande vendemmia.

Nei primi giorni di ottobre, una pioggia leggera cadeva sopra il cabernet franc, poi i campi si sono asciugati. Il 10, la luna era nel primo quarto, e le uve hanno spinto la maturazione. Abbiamo raccolto frutta magnifica che veniva dalle colline. Camagi già mostrava la sua regale natura.