




TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Campo di Camagi 2017

	<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: dalla vendemmia 2014, imbottigliamo separatamente i vini di 3 di questi "Campi".</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Quest'anno abbiamo vendemmiato il Campo di Camagi il 13 Ottobre. Note di frutta nera, dal carattere profondo e concentrato. I tannini poderosi e vellutati, avvolgono il palato come una spessa coperta di velluto.</p>
<p>Varietà: 100% Cabernet Franc del Campo di Camagi</p> <p>Vendemmia: 13 ottobre</p> <p>Età della vigna: 26 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 maggio 2019</p> <p>Produzione: 1.400 bottiglie</p>	