



TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Campo di Camagi 2018



Varietà: 100% Cabernet Franc del Campo di Camagi

Vendemmia: 14 ottobre

Età della vigna: 27anni

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 2020

Produzione: 1. 950 Bottiglie

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 2018

Dopo la torrida estate 2017, abbiamo accolto nella valle temperature più fresche e regolari per il 2018. Approcciandoci alla fine di agosto, osservavamo grappoli più grandi del solito, non molto dolci per il periodo e con una morbidezza insolita. A causa delle temperature più fresche, le vigne sono riuscite a maturare il frutto e i tannini in anticipo; tutto questo solitamente avviene molto più tardi a causa della calura di agosto. Le bucce, sottilissimi, erano incredibilmente avanti con il colore – macchiavano anche le dita! Generalmente tutto questo accade a metà Ottobre.

Dopo la raccolta del merlot, improvvisamente, è arrivato un vento sferzante che ha attraversato la vallata e si è fatto freddo quale ha stressato maggiormente le uve. Anche con grappoli grossi per la prima volta nella nostra storia, i frutti hanno cominciato a perdere vigore e gli acini a diventare più morbidi. Abbiamo deciso di nebulizzare i vigneti per dare alle uve una spinta finale, poi è arrivata la pioggia e poi il sole, basso e arancione, fino all'ultima luna nuova. Tutto è diventato di nuovo maturo e profondo. Enigmatico al momento, ma affascinante. Questa annata sarà singolare.