



TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Le Cupole 2018



Assemblaggio: Cabernet Franc 40%- Merlot 37%- Cabernet Sauvignon 13%- Petit verdot 10%

Età del vigneto: 25-27 anni

Densità impianto: 10.000 piante per ettaro

Altitudine: 450-600 m asl

Resa per ettaro: 50 quintali

Fertilizzazione: Letame di pecora

Trattamenti: Argilla, propoli, estratto di semi di pompelmo

Vinificazione: Fermentazione alcolica per 12 giorni in vasche d'acciaio

Invecchiamento: barriques di rovere francese di 1-3 anni e in vasche di cemento

Imbottigliamento: Luna calante di Marzo 2020

Produzione: 70.000 bottiglie

La seconda etichetta di Tenuta di Trinoro, Le Cupole è stata prodotta per la prima volta in 1995. L'assemblaggio cambia secondo l'annata, però viene fatto principalmente con Cabernet Franc e Merlot, insieme a Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. Le Cupole è fermentato in vasche d'acciaio ed invecchiato in barriques di uno a tre anni d'età. Il vino è esuberante, piena di frutta matura e brillante, tannini estratti, ed un colore ricco.

L'ANNATA 2018

Dopo la torrida estate 2017, abbiamo accolto nella valle temperature più fresche e regolari per il 2018. Avvicinandoci 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.