



TENUTA di TRINORO

## Campo di Camagi 2019 | Tenuta di Trinoro



Campo di Camagi è uno dei tre cru di Cabernet Franc in purezza prodotto da Andrea Franchetti dal 2014, che ha voluto dedicare a questo storico vitigno del bordolese la massima attenzione, valorizzandone le caratteristiche in relazione ai tre diversi terroir della tenuta. Viene prodotto esclusivamente con le uve provenienti da una singola particella di 1.5 ettari composta da uno strato sottile ed eroso dal suolo di quarzi e calcare. Le viti di 27 anni lottano per crescere in questo spazio, i fusti non ingrassano, le radici lo hanno riempito.

### Annata 2019

“Una primavera fredda, con un maggio inesistente. Durante la gelata del 7 maggio, abbiamo acceso oltre 9.000 candele nel nostro vigneto più basso, Campo di Magnacosta a 450mt slm, per proteggere i delicati germogli, già tardivi a causa di un periodo di freddo prolungato. Grappoli spargoli, acini piccoli e bucce molto tenaci. Dopo un agosto molto caldo, la fine dell’estate ha visto un abbassamento della temperatura e le piante, già stanche dopo il raccolto eccezionale del 2018, si sono paralizzate. In particolare, il Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, essendo più tardivi. Ciò si è tradotto con una vendemmia posticipata per questi vitigni. Abbiamo iniziato il 14 settembre con il Semillon, raccolto in 2-3 volte, e il primo pezzo del merlot sulle colline il 14 settembre, con il fulcro dei merlot intorno al dieci ottobre e dei Franc intorno al 18. Il periodo di attesa tra il merlot e il Cabernet Franc è stato molto breve quest’anno. Dopo un clima piovoso e fresco durante la prima metà di ottobre, c’era comunque buona quantità e ottima qualità: cinque o sei merlot eccezionali e lo stesso per i Franc, a causa dei grappoletti tutti piccoli e con pochi chicchi ma lasciati quest’anno in maggiore quantità sulle piante. Dopo il freddo di fine estate il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot hanno invece trovato un autunno molto caldo, con noi in maniche corte fino all’ultima settimana di ottobre, e le uve sono state raccolte il 23 e 24 ottobre. I due periodi di freddo intenso, a maggio e a fine estate, hanno inciso fortemente sui vini, lasciando una traccia di freschezza nonostante il caldo di agosto e degli albori dell’autunno. I vini hanno un corpo meno denso rispetto ad altre annate, un vino non troppo maturo ma più fresco, per la fatica delle piante a maturare. Aspettiamo ora che si formino in barriques.”

*Andrea Franchetti*

Denominazione	IGT Rosso Toscana
Area di produzione	Val d’Orcia, al confine tra Umbria e Lazio
Assemblaggio	100% Cabernet Franc del Campo di Camagi
Età del vigneto	27 anni
Densità impianto	10.000 piante per ettaro
Altitudine	550 m slm
Resa per ettaro	25 Q/Ha
Epoca vendemmiale	18 ottobre
Tipo di raccolta	Selezione manuale
Fertilizzazione	Letame di pecora
Trattamenti	Rame, zolfo, argilla, propoli ed estratto di semi di pompelmo
Vinificazione	Fermentazione alcolica per 15 giorni in vasche d'acciaio
Affinamento	5 mesi in barriques di rovere francese nuove e 1 anno in vasche di cemento
Imbottigliamento	luna calante maggio 2021
Produzione	1302 bottiglie