



TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Palazzi 2018



Uvaggio: 100% Merlot

Vendemmia: 16-18 settembre

Età del vigneto: 26 anni

Densità impianto: 10.000 piante per ettaro

Altitudine: 450-600 m asl

Resa per ettaro: 25 HL/Ha

Fertilizzazione: Letame di pecora

Trattamenti: Argilla, propoli, estratto di semi di pompelmo

Vinificazione: Fermentazione alcolica per 13 giorni in vasche d'acciaio

Invecchiamento: 8 mesi barriques nuove di rovere francese; 11 mesi in vasche di cemento

Imbottigliamento: Luna calante di Marzo 2020

Produzione: 1.660 bottiglie

Palazzi dimostra merlot al suo migliore, con frutta sontuosa e agile, bilanciato con un mineralità intensa. Tanti mesi in barriques nuove di rovere francese aggiungano strati di ricchezza e complessità, il vino reso raggiungibile e gradevole sin dal inizio.

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. Enigmatico al momento, ma affascinante.

Durante gli ultimi giorni d'estate eravamo confusi dall'argento della luna nuova. Dal 21 si è presentata un'improvvisa densità nel merlot: il segnale astronomico che aspettavamo. L'uva si presentava scura e morbida e abbiamo cominciato raccogliendo 20 tonnellate di merlot in un giorno. Il succo aveva un basso tenore alcolico, alta acidità, ricco nel gusto – un merlot complesso che ricorda quello di Saint-Emilion. Abbiamo cominciato prima del solito, con due grandi raccolte finali completando il 23. Questa annata sarà singolare.