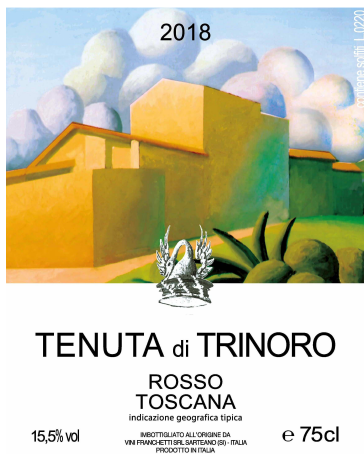




TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Tenuta di Trinoro 2018



Assemblaggio: 59% Cabernet Franc;
41% Merlot;

Vendemmia Merlot 16-21
Settembre; Cabernet Franc 10-13-
14 Ottobre

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 12 giorni in vasche
d'acciaio

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

Imbottigliamento: Luna calante di
marzo 2020

Produzione: 7.000 bottiglie

Il Tenuta di Trinoro non è frutto di una ricetta prestabilita, ma dell'ispirazione e intuito del suo produttore. Questo vino super-tuscan interpreta al meglio le caratteristiche dei suoi vitigni bordolesi e del particolare terroir presente in questo remoto angolo della Toscana.

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.