



TENUTA DI TRINORO

Le Cupole 2020 | Tenuta Di Trinoro



Il secondo vino di Tenuta di Trinoro, Le Cupole, è stato prodotto per la prima volta nel 1995. L'assemblaggio dei quattro vitigni, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot cambia ogni anno nel rispetto dell'annata. Il vino è esuberante, ricco di frutta matura e brillante, tannini estratti e presenta un colore ricco.

18 Settembre 2020

Esco nel caldo della mattina presto e sotto le stelle quasi estinte, una brezza africana si è lanciata nella valle a prolungare l'estate. Nel vigneto più vicino, che è di merlot lo scirocco sta spazzando i grappoli, che sono già nudi all'aria perché abbiamo cominciato a sfogliare per l'autunno. Siamo ancora lontani dalle date di maturazione e i chicchi che assaggio hanno un sapore ancora piatto e dolcigno. Il vento cresce nei giorni successivi finché richiamiamo la squadra che sta sfogliando le vigne perché in collina c'è qualche tratto dove le uve si stanno prosciugando. Organizziamo subito una prima raccolta per fare pulizia tra la frutta, sforbiciando dai grappoli le parti avvizzite.

Il 26 settembre il vento fa un ultimo schiocco e cade una pioggia bianca come saliva che suona forte su tutta la distesa delle vigne e per il resto della valle; è questa, finalmente, la rottura di stagione: infatti viene il freddo, e i colori più profondi dell'autunno si accendono, il cielo illimpidisce. Il 30 settembre le vigne si sono asciugate e incominciamo la vendemmia vera e propria; i raccoglitori lavorano tutto il giorno e questo merlot che entra in cantina annerisce le vasche e manda dei buoni aromi. Ha subito un primo momento di vento siccitoso, poi è maturato con il raffreddamento improvviso dell'aria ed è passato nel soccorso della pioggia; il chicco in cantina ha una polpa dura e una buccia già morbida, è gonfio e aromatico.

Intanto la raccolta continua e si estende fino ai vigneti del merlot che sono più tardivi; passiamo alle vigne più grandi della pianura, il 2 ottobre. Il tempo è mobilissimo; sotto la corsa del cielo entriamo negli appezzamenti importanti; anche lì abbiamo una nuova raccolta di uve ben mature. La cantina si è messa bene in moto e trasforma velocemente la raccolta di giornate intere in una fila di vasche piene.

Alla fine, il merlot è stato raccolto in tutti i vigneti. Ricomincia a piovere leggermente il 3 di ottobre. L'otto, il nove ed il dieci sono i giorni in cui matura, con uno scatto, il cabernet franc e le raccolte iniziano di nuovo e durano tutto il giorno fino al buio; inseguiamo la maturità progressiva delle uve, alzandoci sempre più sul fianco della montagna. In cantina il raccolto è esaminato distinguendolo secondo gli appezzamenti, separando la frutta in questo modo nelle vasche; si lavora ogni giorno almeno fino a mezzanotte, finché terminiamo raccogliendo il cabernet franc degli ultimi vigneti; spesso la raccogliamo assieme a certe vigne che gli sono limitrofe di cabernet sauvignon benché queste abbiano l'uva ancora aspra: darà freschezza e spina dorsale alla diluizione che viene dalle piogge: hanno interrotto così spesso la raccolta.

Il dieci stiamo con le squadre nei vigneti che stanno più alti sulla montagna dove cresce l'uva che da sola ogni anno determina la vera riuscita della vendemmia: i vigneti di Camagi, Costa Cocceto. Quando queste uve arrivano in cantina si percepisce che hanno una intrepida maturità guadagnata durante una stagione fatta tutta di sprazzi d'acqua e sprazzi di luce.

| | |
|--------------------|--|
| Denominazione | IGT Rosso Toscana |
| Area di produzione | Val d'Orcia, al confine tra Umbria e Lazio |
| Assemblaggio | Merlot 49%, Cabernet Franc 36%, Cabernet Sauvignon 12% Petit Verdot 3% |
| Età del vigneto | 25-28 anni |
| Densità impianto | 10.000 piante per ettaro |
| Altitudine | 450-600 m S.L.M |
| Resa per ettaro | 50 Q/Ha |
| Epoca vendemmiale | Dal 18 Settembre al 19 Ottobre 2020 |
| Tipo di raccolta | Selezione manuale |
| Fertilizzazione | Letame di pecora |
| Trattamenti | Rame, zolfo, argilla, propoli ed estratto di semi di pompelmo |
| Vinificazione | Fermentazione alcolica per 10-15 giorni in vasche d'acciaio |
| Affinamento | barriques di rovere francese e successivamente in vasche di cemento |
| Imbottigliamento | Luna calante Marzo 2022 |

Andrea Franchetti