



## LE CUPOLE 2022

*Le Cupole 2022 si mostra subito esuberante. Il naso aperto rivela in modo vivace note di frutta croccante, accompagnato da balsamicità mediterranea. La sua struttura si presenta snella e verticale con tannini gentili. Il finale sapido e fresco richiama notevolmente la beva. Il riposo e l'affinamento in bottiglia farà maturare questo vino nel tempo, guadagnando di equilibrio ed eleganza.*

Lorenzo Fornaini, enologo

Area di produzione:  
Tenuta di Trinoro in Val d'Orcia - Toscana  
Denominazione: IGT Toscana



# TENUTA DI TRINORO LE CUPOLE 2022

Merlot 57%, Cabernet Franc 26%  
Cabernet Sauvignon 11%, Petit Verdot 6%

## IL RACCONTO DELL'ANNO E DELLE VIGNE

L'annata 2022 si è presentata come una delle più siccitose degli ultimi anni, a seguito della 2021, già arida e difficile. Tuttavia le piante, lavorando in memoria della annata precedente, hanno ridotto le attività per mantenere le energie.

Il lavoro in vigna è stato meticoloso, in particolare per gestire la parete fogliare, una pratica necessaria anche per la futura scelta dei grappoli. In fase di diradamento tutte le vigne sono state scaricate dal peso eccessivo, non tanto per cercare concentrazione ma per aiutare la pianta a portare a maturazione pochi grappoli, viste le scarse risorse idriche.

La vendemmia si è presentata a prima vista anticipata, ma ha poi rallentato la sua corsa a causa delle continue piogge: la quantità d'acqua normalmente ripartita su alcuni mesi si è concentrata in pochi giorni di settembre. Il clima nella fase di maturazione ha quindi segnato in maniera netta i vini dell'annata, che nel 2022 si sono mostrati freschi e dritti, con nasi spavaldi e note fruttate croccanti. Il Merlot è entrato in cantina a fine settembre, seguito dal Cabernet Franc. I più tardivi Cabernet Sauvignon e Petit Verdot hanno trovato una incredibile maturità, sorprendentemente raggiunta ad inizio ottobre. Come sempre la raccolta è stata gestita seguendo una radicale parcellizzazione delle nostre vigne, portando in cantina 50 parcelle separate.

## IN CANTINA

La fermentazione è avvenuta in tini di acciaio inox per 10-15 giorni a temperatura controllata. Le parcelle hanno affinato per 8 mesi in barrique da 225L di diversi passaggi, si è poi effettuato l'assemblaggio in vasche di cemento dove il vino ha sostato per ulteriori 12 mesi.

## L'ASSEMBLAGGIO

Dopo la Luna crescente di febbraio 2023 sono state assaggiate le parcelle della vendemmia appena passata, e a seguito della creazione del suo fratello maggiore "Tenuta di Trinoro 2022", Le Cupole 2022 ha trovato il suo equilibrio con un blend luminoso che vede protagonisti Merlot e Cabernet Franc. Le percentuali, anche in questa annata arida, rimangono molto simili alla vendemmia precedente con 57% Merlot, 26% Cabernet Franc, 11% Cabernet Sauvignon e 6% Petit Verdot.