



CAMPO DI CAMAGO 2022

CABERNET FRANC

Il Campo di Camagi 2022 è elegante e regale. Il suo bouquet, molto ampio e complesso, si distingue con note scure e profonde, piccoli frutti di bosco e un corredo speziato. Il sorso è insieme grintoso e vellutato. Il tannino è di spessore ma non risulta mai invasivo e dona una beva lunga ed energica.

Lorenzo Fornaini, enologo

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



TENUTA DI TRINORO CAMPO DI CAMAGI 2022

Cabernet Franc

«I Campi» è una collezione di 3 CRU di Cabernet Franc che raccontano il carattere distinto di 3 singoli vigneti. Nasce con il Campo di Magnacosta nel 2011, quando i vigneti di Cabernet Franc avevano raggiunto un'età matura da poter esprimere in maniera precisa il suolo di ogni CRU. A completare la collezione, nel 2014 sono arrivati Campo di Tenaglia e Campo di Camagi.

Campo di Camagi è un vigneto di 1,5 ha che cresce su uno suolo poco profondo che si estende sopra uno strato di quarzo e calcare a 550 metri s.l.m. La vite qui deve faticare per affondare le sue radici e le piante sono in competizione per conquistarsi lo spazio di sviluppo radicale. Le viti hanno tra 29 e 31 anni d'età.

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. Le piogge settembrine hanno rinfrescato l'annata e sono state determinanti per le caratteristiche organolettiche dei Cabernet Franc del 2022.

Camagi è stato il CRU che nel 2022 ha visto la riduzione di produzione più drastica. Il suolo poco profondo e la scarsità di acqua hanno generato pochi grappoli, ricchi e concentrati, di piccole dimensioni e peso ridotto. Abbiamo raccolto le uve manualmente il 6 di ottobre.

VINIFICAZIONE

La fermentazione è avvenuta in tini di acciaio inox. Poi il vino ha affinato per 8 mesi in barrique francesi e per ulteriori 12 mesi in vasche di cemento. Sono state imbottigliate 960 bottiglie l'8 marzo, con la luna calante.