CAMPO DI TENAGLIA 2022

CABERNET FRANC

Tenaglia regala sempre un'spressione potente, di grande struttura e pienezza. L'annata 2022 è segnata dalla frutta scura e matura, note di tabacco. La presenza di sabbie e l'esposizione rivolta al tramonto donano concentrazione e consistenza, mentre l'altitudine garantisce freschezza ed eleganza. Il sorso è avvolgente e rotondo con tannini piacevolmente graffianti - un tratto distintivo di questo Cru di Cabernet Franc.

Lorenzo Fornaini, enologo

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

TENUTA DI TRINORO
CAMPO DI TENAGLIA 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.

Il Campo di Tenaglia è un vigneto di 0,8 ettari che cresce su un ripido pendio di sabbia grossa di roccia calcarea frantumata e argilla, un suolo profondo e ben drenato, a 500 metri s.l.m. Con la sua esposizione volta verso il tramonto il vigneto gode di molte ore di luce al giorno. Il suo nome "Tenaglia" si riferisce alla forma del vigneto, che si avvolge attorno a un piccolo bosco. Le viti hanno 22 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.

Data la sua pendenza importante, il Campo di Tenaglia ha visto una riduzione delle rese molto importante nel 2022 e abbiamo potuto portare a casa poca uva. La qualità è stata tuttavia molto soddisfacente, con la concentrazione che trova equilibrio nella freschezza acquisita con l'escursione termica importante raggiunta nel mese di settembre, per l'ultima fase della maturazione. 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 1146 bottiglie l'8 marzo, con la luna calante.