



CAMPO DI CAMAGI 2023

CABERNET FRANC

Campo di Camagi 2023 è un vino di grande equilibrio. Al naso un ampio bouquet di note fruttate si intreccia con sentori di fresche erbe aromatiche. Il sorso è un insieme complesso di concentrazione ed eleganza, levigato da tannini setosi ed un'acidità rinfrescante. Il finale sembra senza fine, con un tocco sapido, così tipico di questa piccola parcella.

Lorenzo Fornaini, enologo

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



TENUTA DI TRINORO CAMPO DI CAMAGI 2023 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, seguito da Campo di Tenaglia e Campo di Camagi nel 2014.

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 per lo sviluppo radicale. Le viti hanno circa 30 anni d'età.

IL RACCONTO DELL'ANNO E DELLE VIGNE

Il 2023 sorge con la consistente nevicata di gennaio che cosparge la Val d'Orcia di una splendida neve che però regala la sua pace e armonia solo per qualche giorno per poi dare spazio ad un'inverno ricco di piogge che alimentano bene le riserve idriche. Marzo vede le temperature crescere e le piante partire con un inaspettato anticipo. La vegetazione si risveglia precocemente per poi rallentare in tono brusco con l'inizio della primavera, dove le temperature tornano a farsi improvvisamente rigide.

L'accrescimento vegetativo riprende lentamente con aprile, maggio e la prima parte di giugno con temperature miti e piogge settimanali che battono i tempi dei trattamenti in vigna. Le squadre a difesa dei vigneti lavorano incessantemente, prima e dopo ogni pioggia è necessario intervenire, lontane sembrano le annate 21 e 22 dove l'acqua si è fatta fin troppo desiderare. I vigneti sono solcati interminabilmente ogni pochi giorni, la lotta contro la peronospora segna indelebilmente i lavori in vigna. Un totale di 500 mm cade a Tenuta di Trinoro nel solo periodo di primavera ed inizio estate.

L'estate sopraggiunge repentinamente a fine giugno, la vegetazione esplode, le piante sembrano essere cariche di uva, la parete fogliare è ricca e da domare, il tutto in una estate che quotidianamente supera i 30 °C e si protrae fino a metà settembre. A fine luglio le piante vengono accuratamente diradate per alleggerire il carico e le foglie vengono lasciate a proteggere con la loro ombra i piccoli grappoli.

Le uve maturano lentamente e persino le piogge consistenti di metà mese non riescono a spezzare la stagione e lasciare spazio all'autunno, portando a un leggero anticipo di maturazione per il Cabernet Franc. Il Campo di Camagi con i suoi grappoli spargoli ed acini piccoli viene vendemmiato a mano il 5 di ottobre.

VINIFICAZIONE

La fermentazione è avvenuta in tini di acciaio inox. Poi il vino ha affinato per 6 mesi in barriques francesi e per ulteriori 12 mesi in vasche di cemento. Sono state imbottigliate 1.102 bottiglie il 18 aprile 2025, con la luna calante.