



TENUTA DI TRINORO



Les Cupoles 2005

Une année et des périodes commencées beaucoup bien et interrompues des pluies d'Octobre plus des réussites les variétés précoces. À septembre il y semblait que la première pluie était bienvenu ; nous avons commencé la transformation du raisin dans à une série recueillie d'excellent Merlot et de Cabernet Franc.

Un mélange de raisins différents	47% Cabernet Franc 32% Merlot 12% Cabernet Sauvignon 3% Petit Verdot 4% Cesanese 2% raisin de troie
Surface total	20 hectares
Densité de j'installe	10.000 plantes pour hectare
Âge des vies	15 ans
Reddition	30 hl pour hectare
Fertilisation	croisé de taille de 3 ans et je ferre
Traitements	cuire, argiles, propoli, extrait des semences de pomélo
La transformation	52 différenux recueillis de la fin Settembre a la fin de Novembre
Fermentations	10 jours de moyenne ; 1-2 rimontaggio, 34 follature à jour
Affinement	12 mois boutes de second passage et de 10 mois dans je cémente
Evènement de mûrissement	Spontanée, le printemps suivant
Remplir la bouteille	Février 2007
Production	70.000 Bouteilles