



TENUTA DI TRINORO

Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano (SI) – Italy – tel.+39 (0) 578 267110 fax +39 (0) 578 267303
www.trinoro.it



CUPOLE 2006

Primavere ed estati temperate come quella del 2006, spingono le uve ad una maturazione prolungata nel tempo che a Trinoro termina solo ad autunno inoltrato. Per raggiungere la maturità alla quale siamo abituati a vendemmiare è stato necessario attendere il passare notti fredde di un perfetto, asciutto ottobre. Il cattivo tempo e le piogge, non sono mai arrivate, permettendoci di procrastinare la raccolta sino a novembre per ottenere uve perfettamente mature ed equilibrate, anche di Cabernet Sauvignon e del Petit Verdot .

L'argilla del terreno e le buone temperature, hanno consentito ai mosti di mantenere una buona freschezza ed acidità, facendo del 2006 una vendemmia di qualità superiore.

Assemblaggio

47 % Cabernet Franc
30 % Cabernet Sauvignon
13.5% Merlot
9.5% Petit Verdot

90.000 bottiglie prodotte da 22 ettari di vigna piantati ad una densità di 10000 piante per ettaro. L'età media dei vigneti è di 13 anni. Nel 2006 abbiamo ottenuto una resa per ettaro di circa 55 q.li. Il vino ha invecchiato in barriques di secondo e terzo passaggio per 8 mesi prima di finire la propria maturazione in vasche di cemento per 12 mesi. Imbottigliato nel marzo del 2008.