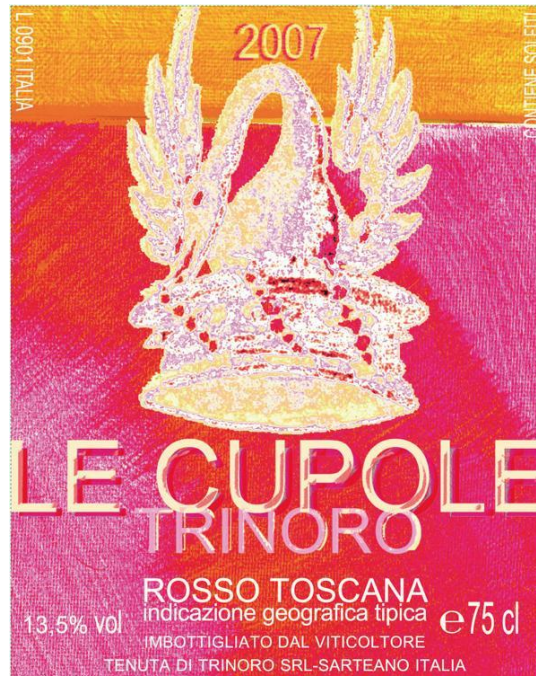




TENUTA DI TRINORO

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



CUPOLE 2007

Per l'assenza di piogge in tutto l'inverno il 2007 cominciò a dare presto l'impressione di essere un anno di vendemmie anticipate e in effetti, a settembre, le vendemmie cominciavano prestissimo per tutta la Toscana.

A Trinoro i chicchi erano leggeri e il sapore a noi, in quanto a maturità, sembrava poco convincente. Il 15, prima dell'alba, spruzzammo acqua nell'aria sopra le vigne e continuammo a farlo per una settimana. Poi, dopo tutto il mese di settembre, è cominciata la raccolta dei primi Merlot. Il Cabernet Franc l'abbiamo vendemmiato dal 16 al 19 ottobre, il Cabernet Sauvignon assieme al Petit Verdot alla fine del mese (dall'inizio di ottobre le vendemmie in Toscana erano già per lo più finite). Nel 2007 le uve più tardive, perché esposte più a lungo alle rugiade d'autunno, hanno dato il vino migliore.

Mosti nerissimi facevano nelle pompe come un rumore di foglie secche, e queste si bloccavano spesso per mancanza di liquido nel materiale. Il vino ha continuato a fermentare per mesi dopo la svinatura nelle barriques, e si è mostrato a lungo duro e impenetrabile prima di cominciare a rivelare profondità e potenza (nell'aprile del 2008). La crescita di un vino come questo continuerà ancora per anni dopo l'imbottigliamento.

Uvaggio: 40% Cabernet Franc, 22% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Petit Verdot
vigneti superficie totale di 20 ettari; **densità di piantagione** 10.000 per ettaro; **altezza** 400-600 metri sul livello del mare ; **età delle vigne** 15-20 anni; **resa** per ettaro di 50 quintali; **imbottigliato** nel marzo 2009; **produzione** di 85000 bottiglie.