



Tenuta Di Trinoro Toscana 2005 Magnum

CHF 740.00 | 10 cl = CHF 49.33

Produzent	Tenuta di Trinoro
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toscana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2005
Flaschengrösse	150 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2025 - 2035
Traubensorten	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Manseng
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30003146

Vinifikation





Andrea Franchetti erzählt den Jahrgang 2005

Je weiter die Saison fortschritt, desto mehr hielten wir den Atem an und hofften auf einen großen Weinjahrgang. Regen und Schnee hatten den Boden während des Winters aufgefüllt, und gesunde Rebstöcke trieben bereits in den trockenen, windigen Junitagen nach einer frühen und schnellen Blüte aus. Kurze Regenfälle reinigten die Lagen von spärlichen, gleichmäßigen Früchten. Die Rebsorten färbten sich schnell und unterschiedlich, als der August das Tal befeuerte. Die dicken smaragdfarbenen Blätter der Reben vergilben nicht, die Reifung geht weiter, und ein früher Regen im September scheint zu helfen. Anfang Oktober ernteten wir dann etwa 10 verschiedene seltene Merlots und Francs. Der Regen wurde lang und grau. Die Trauben von Cabernet Sauvignon und Petit Verdot kamen erst einige sonnige, blasse Wochen später in den Keller. Was wir geerntet haben, war außergewöhnlich, aber wir haben den Kopf der Ernte gemacht und den größten Teil des Schwanzes verloren - der Wein von Trinoro reicht dieses Jahr für weniger als 4.000 Flaschen.

TENUTA DI TRINORO 63% Merlot, 18% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot

Die von Hand gelesenen und selektionierten Trauben vergären für 10 – 15 Tage im Edelstahl tanks für. Danach Reifung für 5 Monate in französischen Eichenfässern und für 1 Jahr in Zement.

Geschichte

Der Gründer, Andrea Franchetti, erwarb das Anwesen in den 1980er Jahren und begann Anfang der 1990er Jahre mit der Anpflanzung seiner ersten Rebstöcke. Die wichtigste Lektion, die er bei einem Aufenthalt in Bordeaux lernte, war die entscheidende Rolle des Terroirs. In den rauen Wäldern, aus denen Trinoro werden sollte, sah er Böden aus Ton, Kalk und Kies, die an die Böden in Saint-Émilion erinnerten. Nur ausgewählte Parzellen in einem Meer aus blauem Lehm eigneten sich für den Weinbau, die er von Hand rodete und im Stil des Bordelais bepflanzte: dichte, meterweise Anpflanzungen mit Stecklingen, die er von einigen der großen Weingüter der Region mitbrachte.

