



Tenuta Di Trinoro Toscana Igt - 2013 - Magnum

CHF 620.00 | 10 cl = CHF 41.33

Produzent	Tenuta di Trinoro
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toscana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2013
Flaschengrösse	150 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2033 - 2043
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30003155
Bewertungen	Antonio Galloni 96/100 Wine Advocate 95/100



Vinifikation





Andrea Franchetti erzählt vom Jahrgang 2013

Das Jahr 2013 war während des größten Teils der Vegetationsperiode ruhig, mit wenig Regen, aber bedecktem Himmel; die Sommertemperaturen waren sehr ungewöhnlich, denn sie lagen im Durchschnitt bei 26°C anstelle der für uns typischen 36°C (79°F anstelle von 97°F). In der kühlen Umgebung waren es die eigenen Wachstumsanstrengungen der Pflanzen, die die Trauben zur Reife brachten, und nicht wirklich die Sonne. Der obskure Stoffwechsel geht weiter, nachdem die Beeren von der Pflanze getrennt wurden, nachdem sie vergoren wurden, und er treibt in den Weinen auch jetzt noch voran, Jahre bevor sie zu reifen beginnen können. Vierzig Pflückungen wurden in den Keller gebracht - gesunde und harte Früchte, die zwar wenig Zucker enthielten, aber vollständig waren. Die Reifung, die durch die eigenen Anstrengungen eines Weinbergs entsteht, ohne heftige Sonne oder Regen, setzt einen Prozess in Gang, der sich sogar in der neuen Flüssigkeit der Beeren, die von den Pflanzen getrennt und vergoren wurden, entfaltet. Um die Weine zu vertiefen, habe ich sie lange auf der Hefe gelagert. Als es an der Zeit war, die Weine zu vermengen, stellte ich fest, dass alle Weine, die ich ausgewählt hatte, aus den höher gelegenen Weinbergen stammten, in denen die Trauben länger gehangen hatten. In diesem Jahr haben sich alle Weine heftig verändert, von stumm und grün zu rot und dann schwarz; ihr grüner Rand schält sich ab und verschwindet kontinuierlich in Schichten von weiterer Länge und Tiefe. TENUTA DI TRINORO 50% Cabernet Franc, 33% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

