



Tenuta Di Trinoro 1998

CHF 1'490.00 | 10 cl = CHF 49.67

Produzent	Tenuta di Trinoro
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	1998
Flaschengrösse	300 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2018 - 2028
Traubensorten	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30003161

Vinifikation





Andrea Franchetti beschreibt den Jahrgang 1998

Ich habe lange zurückgeschnitten, 9 Knospen im Durchschnitt. Der Austrieb begann Anfang April, die Blüte am ersten Juni, und bei warmem, feuchtem Wetter schien sich am 10. ein großer Ertrag zu bilden, als plötzlich die Temperatur um 15 Grad sank und die Tage wieder strahlend sonnig waren, und das Beerenmeer, das schon am 25. zu sehen war, sich an den Trauben verknappte. Von da an setzte eine afrikanische Hitze ein, die bis zum 20. August oft 55 Grad erreichte. Die Hitze war unerträglich und ein Freund, der in Afrika lebt, brachte uns bei, uns vorsichtig wie in einem Zelt zu bewegen. Um jede Pflanze zu gießen und 90 % der pfefferähnlichen grünen Beeren zu entfernen, mussten wir den ganzen Juli und August über nachts arbeiten, und es gelang uns, die Rebstöcke zu retten. Am 28. August begannen die verbleibenden Früchte mit einem Monat Verspätung zu reifen, dank eines plötzlich kühlen Septembers mit etwas Regen, kalten Nächten und allgemein gutem Wetter; Eleganz und Parfüm waren hoffentlich im Entstehen. Der nächtliche Tau Anfang Oktober trieb die Früchte voran, die nach dem langen Sommerstillstand nun noch eifriger aufholen wollten. So konnten wir den Merlot am 6. und 7. Oktober ernten. Die Eile ging weiter, und zwischen dem 11. und 14. Oktober ernteten wir den gesamten Cabernet Franc, parzellenweise, reif. Cabernet Sauvignon und Petit Verdot kamen zwei Wochen später, alle wie schwarze Beeren, die knacken.

