



Tenuta di Trinoro 2000

CHF 410.00 | 10 cl = CHF 54.67

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Tenuta di Trinoro |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Italie |
| Région | Toscane |
| Appellation | IGT |
| Millésime | 2000 |
| Format | 75 cl |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | 2020 - 2030 |
| Cépages | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 30003137 |



Vinification

Andrea Fraqnchetti décrit la vendage 2000

Nous avons vendangé le merlot du 27 au 29 septembre, le cabernet franc les 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 18 et 19 octobre, le petit verdot le 13 octobre et le cabernet sauvignon les 16 et 19 octobre. Les rendements de l'année 2000 ont été faibles, 15 hectolitres par hectare. La fermentation s'est déroulée pendant 12 à 16 jours dans des cuves ouvertes, en utilisant uniquement des levures indigènes. De petites quantités ont subi une fermentation prolongée en barriques de bois français neuf et mélangé. La fermentation malolactique a eu lieu dans 100 % de bois français neuf et mélangé. Après la fermentation malolactique, la moitié du vin de certaines parcelles a été transférée, à nouveau, dans des barriques neuves de bois neuf.

