



Tenuta Di Trinoro 2003

CHF 620.00 | 10 cl = CHF 41.33

Producteur	Tenuta di Trinoro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2003
Format	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2023 - 2033
Cépages	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30003144



Vinification

Andrea Fraqnchetti décrit la vendage 2003

L'année 2003 a été très chaude et nous avons vendangé plus tôt que d'habitude. Nous avons commencé à vendanger le Merlot en août, les 25, 26 et 29, et les 5, 8, 10, 15 et 22 septembre ; le Cabernet Franc les 27 et 30 septembre et les 2 et 17 octobre ; le Cabernet Sauvignon les 6, 22 et 26 ; et le Petit Verdot les 7 et 13 octobre. Le Cesanese d'Affile et l'Uva di Troia ont été récoltés le 28. Les vignes sont âgées de 10 à 15 ans, plantées sur une densité de 1 mètre par 1 mètre. Les rendements de 2003 ont été de 0,8 tonne à l'hectare. Les levures utilisées dans la vinification sont indigènes et les fermentations - au nombre de 42 - ont duré en moyenne 15 jours dans des cuves ouvertes et larges. Ensuite, les vins ont reposé sur les lies dans nos barriques et nous avons commencé à les mélanger à partir du mois de février. TENUTA DI TRINORO 42% Cabernet Sauvignon, 37% Cabernet Franc, 16% Merlot, 5% Petit Verdot

