



## Tenuta Di Trinoro Toscana 2005

CHF 1'490.00 | 10 cl = CHF 49.67

Producteur	Tenuta di Trinoro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2005
Format	300 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2025 - 2035
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Manseng
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30003147



### Vinification

Andrea Franchetti raconte le millésime 2005 Plus la saison avançait, plus nous retenions notre souffle dans l'espoir d'un grand millésime. La pluie et la neige avaient rempli le sol pendant l'hiver, et des ceps sains ont bourgeonné dès les jours secs et venteux de juin, après une floraison précoce et rapide. De courtes pluies nettoyaient les sites de fruits rares et uniformes. Les cépages se sont rapidement et différemment colorés lorsque le mois d'août a embrasé la vallée. Les épaisses feuilles émeraude des vignes n'ont pas jauni, la maturation se poursuit et une pluie précoce en septembre semble avoir aidé. Début octobre, nous avons alors récolté une dizaine de merlots et de francs différents et rares. La pluie est devenue longue et grise. Les raisins de cabernet sauvignon et de petit verdot ne sont arrivés à la cave que quelques semaines ensoleillées et pâles plus tard. Ce que nous avons récolté était exceptionnel, mais nous avons fait la tête de la récolte et perdu la plus grande partie de la queue - le vin de Trinoro suffit pour moins de 4.000 bouteilles cette année. TENUTA DI TRINORO 63% Merlot, 18% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot. Les raisins vendangés et sélectionnés à la main fermentent pendant 10 à 15 jours dans des cuves en acier inoxydable. Ensuite, il est élevé pendant 5 mois en fûts de chêne français et pendant 1 an en ciment.





## Histoire

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.

