



Tenuta di Trinoro 2006

CHF 375.00 | 10 cl = CHF 50.00

Producteur	Tenuta di Trinoro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2006
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2021 - 2036
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30003148
Vinification	





Andrea Franchetti raconte le millésime 2006

Après l'année 2005, où un millésime parfait a failli être détruit sous une masse de pluie, 2006 a montré un mois d'août frais, mais ensuite il y a eu un temps interminable en automne et jusqu'au bord de l'hiver. Nous avons donc retardé les vendanges, goûté les raisins de haut en bas sur le flanc de la montagne, dégusté tous les changements de lune en eux, jusqu'à ce que nous rentrions les fruits avec la maturité espérée (au final, nous jardinons 35 récoltes différentes). De nombreuses cuves ont été ouvertes au fond afin de renverser le jus plus sucré et de concentrer le moût contre une éventuelle dilution due à la fraîcheur du mois d'août. Lorsque les vins sont entrés dans les fûts, ils étaient noirs, parfumés et pleins de tanins qui semblent maintenant s'être cachés pour aider à la maturation des vins plus tard.

TENUTA DI TRINORO 51,5% Merlot, 30,5% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 9% 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.

