



## Tenuta Di Trinoro 2011

CHF 590.00 | 10 cl = CHF 39.33

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Tenuta di Trinoro                                |
| Type d'article                | Vin rouge  |
| Pays                          | Italie   |
| Région                        | Toscane  |
| Appellation                   | IGT  |
| Millésime                     | 2011   |
| Format                        | 150 cl   |
| Température de consommation   | 16° - 18°  |
| Conservation                  | 2031 - 2041                                      |
| Cépages                       | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                            |
| Numéro d'article              | 30003153   |
| Avis                          | Antonio Galloni 96/100                           |

Vinification





---

Andrea Franchetti raconte le millésime 2011

Même la composition du millésime 2011 de la Tenuta di Trinoro suggère le type d'année que nous avons connue, faite de vagues de chaleur et de sécheresse. Nous avons décidé d'attendre la sécheresse jusqu'à ce que chaque vignoble ait atteint sa meilleure maturité. Nous avons criblé les fruits, arrosé les feuilles la nuit, retourné le sol autour des vignes pour les faire avancer ; les vignobles ont perdu de la vitesse, puis se sont arrêtés ; les parcelles de merlot ont commencé à se ratatiner et nous avons parcouru les parcelles en coupant les raisins secs plusieurs fois dans la chaleur persistante ; nous en avons perdu la moitié avant que le reste n'atteigne une maturité tardive et soudaine. Nous avons récolté ces bonnes zones en 6 passages entre le 4 et le 10 octobre ; cela a également nécessité des journées aux tables de triage pour séparer et se débarrasser des raisins secs restés dans les grappes. Au milieu du mois, pendant une nuit, nous avons eu une tempête extraordinaire et longue qui a rompu le charme du temps, nous a fait passer à l'automne, a fait chuter les températures et a commencé à offrir un état de fruit plus frais aux raisins de cabernet franc : ils ont accepté, sortant d'un état proche de la mort ; lorsque nous les avons ramassés dans les dix derniers jours d'octobre, ils étaient en très bon état et présentaient des modes de maturité très différents. Le cabernet sauvignon et le petit verdot ont suivi, satisfaits de l'ensoleillement accumulé pendant la saison. Les moûts ont fermenté lentement, au point que les sucres résiduels sont encore en cours de digestion, même au printemps, lorsque nous avons préparé l'assemblage. De nombreux vins étaient grandioses d'une manière ou d'une autre, en particulier l'étonnante gamme de cabernets francs ; nous les avons mélangés pour obtenir un liquide riche. TENUTA DI TRINORO 90% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

