



## Tenuta Di Trinoro Toscana Igt - 2011 - Magnum

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

