



Tenuta Di Trinoro Toscana Igt - 2013 - Magnum

CHF 620.00 | 10 cl = CHF 41.33

Producteur	Tenuta di Trinoro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2013
Format	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2033 - 2043
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30003155
Avis	Antonio Galloni 96/100 Wine Advocate 95/100



Vinification





Andrea Franchetti nous parle du millésime 2013

L'année 2013 a été calme pendant la majeure partie de la période de végétation, avec peu de pluie mais un ciel couvert ; les températures estivales ont été très inhabituelles, puisqu'elles ont été en moyenne de 26°C au lieu des 36°C (79°F au lieu de 97°F) qui nous caractérisent. Dans cet environnement frais, ce sont les propres efforts de croissance des plantes qui ont permis aux raisins d'arriver à maturité, et pas vraiment le soleil. L'obscur métabolisme se poursuit après que les baies ont été séparées de la plante, après qu'elles ont fermenté, et il continue à progresser dans les vins, des années avant qu'ils ne puissent commencer à mûrir. Quarante cueillettes ont été apportées à la cave - des fruits sains et durs, contenant peu de sucre, mais complets. La maturation qui résulte des propres efforts d'un vignoble, sans soleil ni pluie violents, enclenche un processus qui se déploie même dans le nouveau liquide des baies qui ont été séparées des plantes et fermentées. Pour approfondir les vins, je les ai laissés longtemps sur lies. Lorsque le moment est venu d'assembler les vins, j'ai constaté que tous les vins que j'avais sélectionnés provenaient de vignobles situés en altitude, où les raisins avaient été accrochés plus longtemps. Cette année, tous les vins ont violemment changé, passant du muet et du vert au rouge puis au noir ; leur bord vert s'écaille et disparaît continuellement dans des couches d'une longueur et d'une profondeur supplémentaires. TENUTA DI TRINORO 50% Cabernet Franc, 33% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

