



Tenuta di Trinoro 2007

Der Tenuta 2007 ist ein dunkler Wein mit reicher Textur und einem nahtlosen Kern aus reifen Früchten, der sich bis zum langen Abgang fortsetzt. Dieser superreife, explosive Wein bietet spektakuläre Dichte und Reichtum in einem vollmundigen, immens lohnenden Stil. Ein Hauch von neuem Leder, Gewürzen, gegrillten Kräutern und Mineralien verweilt im erhabenen Abgang.

Producteur	Tenuta di Trinoro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2007
Format	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2027 - 2037
Cépages	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30003150
Avis	Antonio Galloni 95/100



Vinification





Andrea Franchetti raconte le millésime 2007

L'hiver 2007 à Trinoro a été étrangement chaud et sans pluie, et nous avons observé les fossés secs et les sources décroissantes jusqu'en avril. En mai, la saison a été incertaine, avec des averses et des périodes froides qui ont entraîné un bourgeonnement irrégulier, une floraison inégale et des nouaisons rares. Au début du mois de juillet, les baies présentaient encore des différences de taille inhabituelles, mais les vignes allaient de l'avant, sentant la sécheresse du sol ; lorsque l'été a cédé la place à des nuits plus fraîches au début du mois de septembre, les vignobles nous ont présenté des raisins qui semblaient convaincants, magnifiquement mûrs. La plupart des producteurs de vin toscans ont commencé à récolter, mais à Trinoro, nous pensions que les raisins étaient légers et qu'ils avaient encore un goût très fermé. À l'aube du 15, nous avons aspergé le ciel au-dessus du vignoble d'un brouillard d'eau et avons répété cette opération tous les jours pendant une semaine ; nous avons laissé la lune effectuer un autre cycle complet ; et enfin, nous avons vendangé : D'abord notre Merlot au début du mois d'octobre, le Cabernet Franc au milieu, le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot à la fin du mois. 2007 a été un millésime où les vins issus de fruits tardifs comme le cabernet sauvignon et le petit verdot se sont révélés les meilleurs, parce qu'ils ont pu vivre plus longtemps la rosée des matins d'automne. Les moûts dans les cuves avaient très peu de jus - les pompes tombaient parfois en panne par manque de liquide dans la masse qui, poussée, faisait un bruit d'osier. Après la fermentation, les vins sont restés noirs et impénétrables pendant des mois avant de commencer à s'éclaircir. En avril, ils montraient un fruit et des tanins comme on n'en avait jamais vu auparavant. Il ne fait aucun doute que le vin de ce millésime atteindra son apogée pendant de nombreuses années. TENUTA DI TRINORO 40% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

Histoire

Le fondateur, Andrea Franchetti, a acheté le domaine dans les années 1980 et a commencé à planter les premières vignes au début des années 1990. La leçon la plus importante qu'il a tirée d'un séjour à Bordeaux est le rôle crucial du terroir. La leçon la plus importante qu'il a apprise lors d'un séjour à Bordeaux est le rôle crucial du terroir. Dans les forêts escarpées qui deviendront Trinoro, il voit des sols d'argile, de calcaire et de gravier qui ressemblent à ceux de Saint-Émilion. Seules quelques parcelles sélectionnées dans cette mer d'argile bleue sont propices à la viticulture. Il les travaille à la main et les plante dans le style bordelais : des plantations denses d'un mètre de long avec des boutures provenant des plus grands vignobles de la région.

