



Tenuta Di Trinoro 1998

Producteur	Tenuta di Trinoro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	1998
Format	300 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2018 - 2028
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30003161

Vinification





Andrea Fraqnchetti décrit la vendage 1998

J'ai taillé long, 9 bourgeons en moyenne. Le débourrement a commencé début avril, la floraison le premier juin et par un temps chaud et humide une belle récolte semblait se former le 10, quand soudain la température a baissé de 15 degrés et que les journées sont redevenues brillantes, avec du soleil, et que la mer de baies qui était déjà visible le 25, s'est raréfiée sur les grappes. A partir de là, une chaleur africaine atteignant souvent 55 degrés s'est installée jusqu'au 20 août. La chaleur était insupportable et un ami qui vit en Afrique nous a appris à nous déplacer prudemment, comme sous une tente. L'arrosage de chaque plante et l'élimination de 90% des baies vertes ressemblant à des poivrons nous ont fait travailler la nuit pendant tout le mois de juillet et le mois d'août, et nous avons réussi à sauver les vignes. Le 28 août, nous avons commencé à écouler les fruits restants avec un mois de retard, grâce à un mois de septembre soudainement frais, avec un peu de pluie, des nuits froides, et un beau temps en général ; l'élégance, le parfum étaient, nous l'espérons, en train de naître. La rosée nocturne de début octobre a précipité les fruits, encore plus désireux de rattraper leur retard après une si longue période d'arrêt pendant l'été. Cela nous a permis de récolter le Merlot les 6 et 7. La précipitation s'est poursuivie et, du 11 au 14, nous avons cueilli tous les cabernets francs, par parcelles, à maturité. Le cabernet sauvignon et le petit verdot sont arrivés deux semaines plus tard, comme des baies noires qui craquent.

