



## Tenuta di Trinoro 2020

Rouge rubis dense et profond. Le nez révèle des notes intenses de baies des bois, des notes florales épicées de lavande et de romarin. En bouche, il se montre sous son meilleur jour, corsé, dense et avec des tanins tendus au grain fin. Beaucoup de finesse avec de l'élan. Concentré et très long en bouche. Impressionnant !

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Tenuta di Trinoro  |
| Type d'article                | Vin rouge  |
| Pays                          | Italie   |
| Région                        | Toscane  |
| Appellation                   | IGT  |
| Millésime                     | 2020   |
| Format                        | 150 cl   |
| Alcool                        | 15.5 %   |
| Température de consommation   | 16° - 18°  |
| Conservation                  | 2035 - 2050  |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites  |
| Numéro d'article              | 320679   |
| Avis                          | Falstaff 98/100<br>Robert Parker 97/100<br>James Suckling 96/100 |



### Vinification

Les raisins vendangés et sélectionnés à la main fermentent pendant 10 à 15 jours dans des cuves en inox. Ensuite, maturation pendant 5 mois en fûts de chêne français et pendant 1 an en ciment.

### Terroir

Le Tenuta di Trinoro est situé au pied d'une montagne et présente une mosaïque de sols variés. Les vignes plantées en rangs serrés ont plus de vingt ans et, grâce à leur vaste système racinaire, elles sont en mesure de produire les différents goûts des différents terroirs du domaine. 23 hectares sont plantés de vignes qui poussent entre 400 et 620 mètres sur les coteaux orientés au sud-ouest. Le cabernet franc et le merlot dominant les plantations, avec de petites parcelles de cabernet sauvignon et de petit verdot en périphérie.





## Histoire

Le fondateur, Andrea Franchetti, a acheté la propriété dans les années 1980 et a commencé à planter ses premiers ceps au début des années 1990. La principale leçon qu'il a apprise lors d'un séjour à Bordeaux était le rôle crucial du terroir. Dans les rudes forêts qui allaient devenir Trinoro, il a vu des sols d'argile, de calcaire et de gravier qui rappelaient les sols de Saint-Émilion. Seules des parcelles sélectionnées dans une mer d'argile bleue se prêtaient à la culture de la vigne, qu'il arrachait à la main et plantait dans le style bordelais : des plantations denses, d'un mètre de long, avec des boutures qu'il ramenait de quelques-uns des grands domaines de la région.

