



Tenuta Di Trinoro 2005

CHF 1'490.00 | 10 cl = CHF 49.67

Produttore	Tenuta di Trinoro
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2005
Dimensioni della bottiglia	300 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2025 - 2035
Vitigni	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Manseng
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30003147



Vinificazione

Andrea Franchetti racconta l'annata 2005: Più la stagione avanzava, più trattenevamo il fiato e speravamo in una grande annata. Pioggia e neve avevano riempito il terreno durante l'inverno e le viti sane germogliavano già nei giorni secchi e ventosi di giugno, dopo una fioritura precoce e rapida. Brevi piogge hanno ripulito i vigneti da frutti radi e uniformi. Le viti si sono colorate rapidamente e in modo diverso quando agosto ha incendiato la valle. Le spesse foglie color smeraldo delle viti non sono ingiallite, la maturazione è proseguita e le prime piogge di settembre sembrano aver aiutato. All'inizio di ottobre abbiamo raccolto circa 10 diversi Merlot e Franchi rari. La pioggia è stata lunga e grigia. Le uve di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot sono arrivate in cantina solo dopo qualche settimana di sole. Quello che abbiamo raccolto è stato eccezionale, ma abbiamo fatto la testa del raccolto e perso la maggior parte della coda: il vino di Trinoro è sufficiente per meno di 4.000 bottiglie quest'anno. TENUTA DI TRINORO 63% Merlot, 18% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot. Le uve selezionate e raccolte a mano fermentano per 10-15 giorni in vasche di acciaio inox. Poi maturano per 5 mesi in botti di rovere francese e per 1 anno in cemento.





Storia

Der Gründer, Andrea Franchetti, erwarb das Anwesen in den 1980er Jahren und begann Anfang der 1990er Jahre mit der Anpflanzung seiner ersten Rebstöcke. Die wichtigste Lektion, die er bei einem Aufenthalt in Bordeaux lernte, war die entscheidende Rolle des Terroirs. In den rauen Wäldern, aus denen Trinoro werden sollte, sah er Böden aus Ton, Kalk und Kies, die an die Böden in Saint-Émilion erinnerten. Nur ausgewählte Parzellen in einem Meer aus blauem Lehm eigneten sich für den Weinbau, die er von Hand rodete und im Stil des Bordelais bepflanzte: dichte, meterweise Anpflanzungen mit Stecklingen, die er von einigen der großen Weingüter der Region mitbrachte.

