



## Tenuta Di Trinoro 2008

CHF 640.00 | 10 cl = CHF 42.67

Produttore	Tenuta di Trinoro
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2008
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2028 - 2038
Vitigni	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30003151
Vinificazione	





Andrea Franchetti racconta l'annata 2008

Il 2008 è un vino così aromatico e brillante nel frutto che, più che in altre annate della Tenuta di Trinoro, bisogna guardare a ciò che è accaduto prima della stagione di maturazione di quest'anno per capire perché è nato un vino come questo. L'uva è maturata con due settimane di ritardo rispetto al solito, il che ha fatto sì che la raccolta del merlot e del cabernet franc di quest'annata durasse a lungo e, a causa delle piogge incombenti, l'ha resa la vendemmia più rischiosa che si ricordi, una stagione davvero ricca di suspense. Per tutto il tempo ho raccolto piccole macchie: acini arrostiti al sole per primi, in vasche di prova precoci; acini molto buoni dalla maturazione improvvisa; e acini con una sorta di magro eccesso di maturazione alla fine. Il cabernet sauvignon e il petit verdot sono arrivati molto più tardi. Quaranta vasche diverse avevano aromi perplessamente diversi; i succhi avevano molte sfumature di rosso. Quest'annata rimane ancora nella mente con una sensazione di colori infantili, e la stagione sembrava un autunno di freschezza in contrapposizione all'autunno, la grande stagione che finisce. Anche i vini erano così: allegri, strani, aromatici ed estranei quando hanno iniziato a manifestarsi qualche mese dopo. Dopo averli mescolati, l'annata 2008 sembra nascere potente, vasta e squillante, piuttosto insolita tra le annate di questa valle.  
TENUTA DI TRINORO 35% Merlot, 35% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

## Storia

Il fondatore, Andrea Franchetti, ha acquistato la tenuta negli anni '80 e ha iniziato a piantare le prime viti all'inizio degli anni '90. La lezione più importante che ha imparato durante un soggiorno a Bordeaux è stata il ruolo cruciale del terroir. La lezione più importante appresa durante un soggiorno a Bordeaux fu il ruolo cruciale del terroir. Nelle aspre foreste che sarebbero diventate Trinoro, vide terreni di argilla, calcare e ghiaia che ricordavano quelli di Saint-Émilion. Solo alcuni appezzamenti selezionati in un mare di argilla blu erano adatti alla viticoltura, che egli dissodò a mano e piantò secondo lo stile bordolese: fitti impianti lunghi un metro con talee portate da alcuni grandi vigneti della regione.

