



Tenuta Di Trinoro Toscana Igt - 2013 - Magnum

CHF 620.00 | 10 cl = CHF 41.33

Produttore	Tenuta di Trinoro
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2013
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2033 - 2043
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30003155
Valutazioni	Antonio Galloni 96/100 Wine Advocate 95/100

Vinificazione





Andrea Franchetti racconta l'annata 2013

Il 2013 è stato un anno tranquillo per la maggior parte della stagione vegetativa, con poche piogge ma con cielo coperto; le temperature estive sono state molto insolite, con una media di 26°C invece dei nostri tipici 36°C (79°F invece di 97°F). In un ambiente fresco, sono stati gli sforzi di crescita delle piante a portare l'uva a maturazione, e non il sole. Il metabolismo oscuro continua anche dopo che gli acini si sono staccati dalla pianta, dopo che sono stati fermentati, e continua nei vini anche adesso, anni prima che possano iniziare a maturare. Quaranta raccolti sono stati portati in cantina: frutti sani e duri che contenevano poco zucchero ma erano completi. La maturazione che deriva dagli sforzi di un vigneto, senza sole o pioggia, mette in moto un processo che si dispiega anche nel nuovo liquido degli acini che sono stati separati dalle piante e fermentati. Per approfondire i vini, li ho tenuti a lungo sui lieviti. Quando è stato il momento di assemblare i vini, mi sono reso conto che tutti i vini che avevo selezionato provenivano dai vigneti più alti, dove le uve erano rimaste appese più a lungo. Quest'anno, tutti i vini sono cambiati violentemente, da muti e verdi a rossi e poi neri; il loro bordo verde si stacca e scompare costantemente in strati di ulteriore lunghezza e profondità. TENUTA DI TRINORO 50% Cabernet Franc, 33% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

