



## Tenuta Di Trinoro 1998

CHF 1'490.00 | 10 cl = CHF 49.67

Produttore	Tenuta di Trinoro
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	1998
Dimensioni della bottiglia	300 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2018 - 2028
Vitigni	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30003161
Vinificazione	





---

Andrea Franchetti describe l'annata 1998

Ho potato a lungo, con una media di 9 gemme. Il germogliamento è iniziato all'inizio di aprile, la fioritura i primi di giugno e con un clima caldo e umido sembrava che si stesse formando una grande produzione il 10, quando improvvisamente la temperatura si è abbassata di 15 gradi e le giornate sono tornate brillanti, con il sole, e il mare di bacche che era già visibile il 25, ha mostrato scarsità sui grappoli. Da quel momento in poi, un caldo africano che spesso raggiungeva i 55 gradi, si è insediato fino al 20 agosto. Il caldo era insopportabile e un amico che vive in Africa ci ha insegnato a muoverci con cautela, come in una tenda. Per annaffiare ogni pianta e liberare il 90% delle bacche verdi simili a peperoni abbiamo lavorato di notte per tutto luglio e agosto e siamo riusciti a salvare le viti. Il 28 agosto abbiamo iniziato a far fruttare i frutti rimasti con un mese di ritardo, grazie a una temperatura settembrina improvvisamente fresca, con un po' di pioggia, notti fredde e un tempo generalmente buono; l'eleganza, il profumo si sperava fossero in via di formazione. La rugiada notturna dell'inizio di ottobre ha fatto avanzare i frutti, ancora più desiderosi di recuperare dopo la lunga sosta estiva. Questo ci ha permesso di raccogliere il Merlot il 6 e 7. La fretta è continuata e dall'11 al 14 abbiamo raccolto tutto il Cabernet Franc, per parcelle, maturo. Il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot sono arrivati due settimane dopo, tutti come bacche nere che si spaccano.

