# Tenuta di Trinoro 2021

Colore rosso rubino intenso e denso. Al naso rivela intense note di frutti di bosco, note floreali speziate di lavanda e rosmarino. Al palato dà il meglio di sé, corposo, denso e con tannini fini e decisi. Molta finezza e grinta. Concentrato e molto lungo nel finale. Impressionante!

| | |
|---|---|
| Produttore | Tenuta di Trinoro |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Toscana |
| Classificazione | IGT |
| Annata | 2021 |
| Dimensioni della bottiglia | 150 cl |
| Gradazione alcolica | 15.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2051 |
| Vitigni | Merlot, Cabernet Franc |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 321092 |
| Adatto a | Risotto, Selvaggina, Tagli di carne pregiati, Manzo, Brasati |
| Valutazioni | Falstaff 98/100<br>Robert Parker 96/100<br>James Suckling 96/100<br>Decanter 95/100 |

Vinificazione

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.

Terroir

La Tenuta di Trinoro si trova ai piedi di una montagna e presenta un mosaico di terreni diversi. Le viti densamente piantate hanno più di vent'anni e con il loro esteso apparato radicale sono in grado di produrre i diversi sapori dei singoli vigneti. 23 ettari sono piantati con viti che crescono tra i 400 e i 620 metri sui pendii esposti a sud-ovest. Il Cabernet Franc e il Merlot dominano gli impianti, con piccole parcelle di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot ai margini.

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.