



## Tenuta di Trinoro 2020

CHF 680.00 | 10 cl = CHF 45.33

Tiefes, dunkles Rubinviolett. Präsentiert sich vielschichtig und intensiv in der Nase, zeigt Nuancen von Cassis, dunkler Schokolade, Tabak und dezent würzigen Komponenten. Am Gaumen konzentriert und fülliger Wein mit viel Schmelz, geschliffenes und feinmaschiges Tannin mit ausgeprägter Aromatik nach dunkler Cassis- und Brombeerfrucht, Schokolade, würzige Noten von mediterranen Kräutern. Langanhaltender und aromatisch betonter Abgang.

Produzent	Tenuta di Trinoro
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	15.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2050
Traubensorten	Merlot, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320679
Passt zu	Risotto, Wild, edlen Fleischstücken, Rind, Schmorgerichten
Bewertungen	Falstaff 98/100 Robert Parker 96/100 James Suckling 96/100 Vinous 98/100 Decanter 95/100



### Vinifikation

Die von Hand gelesenen und selektierten Trauben vergären für 10-15 Tage im Edelstahltank. Danach Reifung während 5 Monaten in französischen Eichenfässern und 1 weiteres Jahr im Zement.

### Terroir





Die Tenuta di Trinoro liegt am Fusse eines Berges und weist ein vielfältiges Mosaik an Böden auf. Die dicht gepflanzten Rebstöcke sind mehr als zwanzig Jahre alt und mit ihrem ausgedehnten Wurzelsystem sind sie in der Lage, den unterschiedlichen Geschmack der einzelnen Lagen des Weinguts zu erzeugen. 23 Hektar sind mit Reben bepflanzt, die zwischen 400 und 620 Metern an den nach Südwesten ausgerichteten Hängen wachsen. Cabernet Franc und Merlot dominieren die Anpflanzungen, mit kleinen Parzellen von Cabernet Sauvignon und Petit Verdot in den Randbereichen.

## Geschichte

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.

