



## Tenuta di Trinoro 2022

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 konzentrierter 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          | Toscana                                                    |
| Klassifizierung | IGT                                                        |
| Jahrgang        | 2022                                                       |
| Flaschengrösse  | 150 cl                                                     |
| Alkohol         | 15.0 %                                                     |
| Trinktemperatur | 16° - 18°                                                  |
| Lagerfähigkeit  | bis 2052                                                   |
| Traubensorten   | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot   |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                            |
| Artikelnummer   | 322831                                                     |
| Passt zu        | Risotto, Wild, edlen Fleischstücken, Rind, Schmorgerichten |
| Bewertungen     | Vinous 96/100<br>Falstaff 98/100                           |



### Vinifikation

Die von Hand gelesenen und selektionierten Trauben vergären für 10-15 Tage im Edelstahltank. Danach Reifung während 8 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.

