Tenuta di Trinoro 2007

Der Tenuta 2007 ist ein dunkler Wein mit reicher Textur und einem nahtlosen Kern aus reifen Früchten, der sich bis zum langen Abgang fortsetzt. Dieser superreife, explosive Wein bietet spektakuläre Dichte und Reichtum in einem vollmundigen, immens lohnenden Stil. Ein Hauch von neuem Leder, Gewürzen, gegrillten Kräutern und Mineralien verweilt im erhabenen Abgang.

Produzent	Tenuta di Trinoro
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2007
Flaschengrösse	150 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2027 - 2037
Traubensorten	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30003150
Bewertungen	Antonio Galloni (Vinous) 95/100 Robert Parker 94/100

Vinifikation

Andrea Franchetti erzählt vom Jahrgang 2007

Der Winter 2007 in Trinoro war seltsam warm und regenlos, und wir beobachteten bis April trockene Gräben und abnehmende Quellen. Im Mai war die Saison unsicher, mit Regenschauern und Kälteperioden, die zu unregelmäßigem Austrieb, ungleichmäßiger Blüte und seltenen Knüpfungen führten. Anfang Juli wiesen die Beeren immer noch ungewöhnliche Größenunterschiede auf, aber die Reben gingen weiter und spürten die Trockenheit des Bodens; als der Sommer Anfang September kühleren Nächten wich, präsentierten uns die Weinberge Trauben, die überzeugend und wunderbar reif wirkten. Die meisten toskanischen Weinproduzenten begannen mit der Ernte, aber in Trinoro dachten wir, dass die Trauben leicht waren und noch einen sehr geschlossenen Geschmack hatten. In der Morgendämmerung des 15. besprühten wir den Himmel über dem Weinberg mit Wassernebel und wiederholten dies eine Woche lang jeden Tag; wir ließen den Mond einen weiteren vollen Zyklus durchlaufen; und schließlich ernteten wir: Zuerst unseren Merlot Anfang Oktober, den Cabernet Franc in der Mitte, den Cabernet Sauvignon und den Petit Verdot am Ende des Monats. 2007 war ein Jahrgang, in dem sich die Weine aus späten Früchten wie Cabernet Sauvignon und Petit Verdot als die besten erwiesen, weil sie länger mit dem Tau der Herbstmorgen leben konnten. Der Most in den Tanks hatte nur sehr wenig Saft - die Pumpen versagten manchmal, weil zu wenig Flüssigkeit in der Masse war, die, wenn sie geschoben wurde, wie Weidenruten klang. Nach der Gärung blieben die Weine monatelang schwarz und undurchdringlich, bevor sie anfingen, sich zu klären. Im April zeigten sie eine Fruchtigkeit und Tannine, wie man sie noch nie zuvor gesehen hatte. Es besteht kein Zweifel daran, dass der Wein dieses Jahrgangs noch viele Jahre lang seinen Höhepunkt erreichen wird. TENUTA DI TRINORO 40% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

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.