



Le Cupole 2023

CHF 79.00 | 10 cl = CHF 5.27

Rouge rubis foncé et profond. Le nez révèle des notes fruitées de cerises noires, de prunes et de cassis ainsi que de fines épices, du moka et un peu de cuir neuf. En bouche, il est velouté et volumineux, avec des tanins bien présents mais bien intégrés, une bonne structure et de la densité. L'excellente impression d'ensemble est soulignée par une fine persistance avec des notes grillées.

Producteur	Tenuta di Trinoro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2023
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322835
Accord mets et vins	Bœuf, Risotto, Cuisine méditerranéenne, Grillades
Avis	James Suckling 94/100 Wine Spectator 93/100 Falstaff 93/100 Vinum 94/100



Vinification

Les raisins des différentes parcelles sont vinifiés séparément en fonction de l'emplacement, du cépage, de l'origine du sol et de l'altitude. La vinification individuelle a lieu dans des cuves en acier. L'assemblage est suivi d'un élevage en barriques de chêne français pendant huit mois et d'un autre élevage en ciment pendant 11 mois.

Histoire

Andrea Franchetti acheta dans les années 80 le domaine Trinoro situé dans le sud de la Toscane. Dans les années 90 il planta les premières vignes. Il choisit de planter des vitignes bordelaises: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot.

