



## Le Cupole 2023

CHF 185.00 | 10 cl = CHF 6.17

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                        | 300 cl                                                                            |
| Alcool                        | 14.5 %                                                                            |
| Température de consommation   | 16° - 18°                                                                         |
| Conservation                  | 2031 - 2038                                                                       |
| Cépages                       | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot                          |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                                             |
| Numéro d'article              | 322836                                                                            |
| Accord mets et vins           | Risotto, Cuisine méditerranéenne, Grillades                                       |
| Avis                          | James Suckling 94/100<br>Wine Spectator 93/100<br>Falstaff 93/100<br>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 bordelais: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot.

