



Tenuta di Trinoro 2007

CHF 690.00 | 10 cl = CHF 46.00

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.

Produttore	Tenuta di Trinoro
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2007
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2027 - 2037
Vitigni	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30003150
Valutazioni	Antonio Galloni (Vinous) 95/100 Robert Parker 94/100

Vinificazione





Andrea Franchetti racconta l'annata 2007

L'inverno 2007 a Trinoro è stato stranamente caldo e senza pioggia, e abbiamo osservato fossi asciutti e sorgenti in diminuzione fino ad aprile. A maggio la stagione è stata incerta, con rovesci e colpi di freddo che hanno provocato germogli irregolari, fioriture disomogenee e scarsa allegagione. All'inizio di luglio, gli acini mostravano ancora differenze insolite nelle dimensioni, ma le viti andavano avanti, sentendo l'aridità del terreno; quando l'estate ha lasciato il posto a notti più fresche, all'inizio di settembre, i vigneti ci hanno presentato uve che sembravano convincenti, meravigliosamente mature. La maggior parte dei produttori di vino toscani aveva iniziato la vendemmia, ma a Trinoro pensavamo che l'uva fosse leggera e avesse ancora un sapore molto chiuso. All'alba del 15, abbiamo spruzzato il cielo sopra la vigna con una nebbia d'acqua e abbiamo ripetuto questa operazione ogni giorno per una settimana; abbiamo lasciato che la luna compisse un altro ciclo completo e infine abbiamo vendemmiato: prima il nostro Merlot all'inizio di ottobre, il Cabernet Franc a metà, il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot alla fine del mese. Il 2007 è stata un'annata in cui i vini ottenuti da frutti a maturazione tardiva come il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot si sono rivelati i migliori, perché hanno potuto vivere più a lungo nella rugiada delle mattine autunnali. I mosti nei tini avevano pochissimo succo - le pompe a volte si rompevano per la mancanza di liquido nella massa che, quando veniva spinta, faceva un rumore di vimini. Dopo la fermentazione, i vini sono rimasti neri e impenetrabili per mesi prima di iniziare a schiarirsi. Ad aprile, mostravano un frutto e dei tannini che non avevamo mai visto prima. Non c'è dubbio che il vino di questa annata darà il meglio di sé per molti anni a venire. TENUTA DI TRINORO 40% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

Storia

Il fondatore, Andrea Franchetti, ha acquistato la tenuta negli anni '80 e ha iniziato a piantare le prime viti all'inizio degli anni '90. La lezione più importante che ha imparato durante un soggiorno a Bordeaux è stata il ruolo cruciale del terroir. La lezione più importante appresa durante un soggiorno a Bordeaux fu il ruolo cruciale del terroir. Nelle aspre foreste che sarebbero diventate Trinoro, vide terreni di argilla, calcare e ghiaia che ricordavano quelli di Saint-Émilion. Solo alcuni appezzamenti selezionati in un mare di argilla blu erano adatti alla viticoltura, che egli dissodò a mano e piantò secondo lo stile bordolese: fitti impianti lunghi un metro con talee portate da alcuni grandi vigneti della regione.

