Tenuta di Trinoro 2020

CHF 680.00 | 10 cl = CHF 45.33

Colore rosso rubino intenso e denso. Al naso rivela intense note di frutti di bosco, note floreali speziate di lavanda e rosmarino. Al palato dà il meglio di sé, corposo, denso e con tannini fini e decisi. Molta finezza e grinta. Concentrato e molto lungo nel finale. Impressionante!

Produttore	Tenuta di Trinoro
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	15.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2050
Vitigni	Merlot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320679
Adatto a	Brasati, Manzo, Tagli di carne pregiati, Selvaggina, Risotto
Valutazioni	Falstaff 98/100 Robert Parker 96/100 James Suckling 96/100 Decanter 95/100 Vinous 98/100

Vinificazione

Le uve selezionate e raccolte a mano fermentano per 10-15 giorni in vasche di acciaio inox. Poi maturano per 5 mesi in botti di rovere francese e per 1 anno in cemento.

Terroir

La Tenuta di Trinoro si trova ai piedi di una montagna e presenta un mosaico di terreni diversi. Le viti densamente piantate hanno più di vent'anni e con il loro esteso apparato radicale sono in grado di produrre i diversi sapori dei singoli vigneti. 23 ettari sono piantati con viti che crescono tra i 400 e i 620 metri sui pendii esposti a sud-ovest. Il Cabernet Franc e il Merlot dominano gli impianti, con piccole parcelle di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot ai margini.

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.