Tenuta Di Trinoro 2003

Produttore	Tenuta di Trinoro
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2003
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	15.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2023 - 2033
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30003144
Valutazioni	Robert Parker 91/100

Vinificazione

Andrea Franchetti descrive l'annata 2003

Il 2003 è stato un anno molto caldo e abbiamo raccolto prima del solito. Abbiamo iniziato il Merlot in agosto, il 25, 26 e 29, e in settembre il 5, 8, 10, 15 e 22; il Cabernet Franc il 27 e 30 settembre e il 2 e 17 ottobre; il Cabernet Sauvignon il 6, 22 e 26; il Petit Verdot il 7 e 13 ottobre. Il Cesanese d'Affile e l'Uva di Troia sono stati raccolti il 28. Le viti hanno un'età compresa tra i 10 e i 15 anni e sono piantate con una densità di 1 metro per 1 metro. Le rese del 2003 sono state di 0,8 tonnellate per acro. I lieviti utilizzati per la vinificazione sono indigeni e le fermentazioni - 42 - sono durate in media 15 giorni in tini aperti e ampi. Successivamente, i vini hanno riposato sui lieviti nelle nostre botti e abbiamo iniziato a mescolarli dopo febbraio. TENUTA DI TRINORO 42% Cabernet Sauvignon, 37% Cabernet Franc, 16% Merlot, 5% Petit Verdot