Le Cupole 2022

Rosso rubino scuro e profondo. Al naso sentori fruttati di ciliegia scura, prugna, cassis e anche una fine speziatura, moka, discreto cuoio nuovo. Al palato è vellutato e voluminoso, con tannini chiari ma ben integrati, buona struttura e densità. L'eccellente impressione generale è sottolineata dal finale fine con una nota tostata.

Produttore	Tenuta di Trinoro
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	300 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2030 - 2032
Vitigni	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321088
Adatto a	Risotto, Cucina mediterranea, Carne alla griglia
Valutazioni	Robert Parker 94/100 James Suckling 94/100

Vinificazione

Le uve delle diverse parcelle vengono vinificate separatamente a seconda della posizione, della varietà di uva, dell'approvvigionamento del suolo e dell'altitudine. La vinificazione individuale avviene in vasche d'acciaio. Dopo l'assemblaggio, il vino viene affinato in barrique di rovere francese per otto mesi e poi in cemento per 11 mesi.

Storia

Andrea Franchetti acquistò negli anni 80 la Tenuta Trinoro situata nel sud della Toscana. Negli anni 90 piantò le prime viti. Scelse vitigni bordolesi: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot.