

slow wine

guida 2012

STORIE DI VITA
VIGNE, VINI
IN ITALIA

*1.904 cantine recensite
22.000 vini degustati*



Slow Food Editore

SARTEANO (SI)

Tenuta di Trinoro



Via Val d'Orcia, 15
tel. 0578 267110
www.tenutaditrinoro.it
info@trinoro.it

23 ha - 80.000 bt

VITA - Sono tanti i termini utilizzati per descrivere le attitudini di un personaggio come Andrea Franchetti, ma forse manca *quello essenziale, che lo descriva* appieno con semplicità: un viticoltore intelligente e lungimirante. Inizia con grande audacia la sua "crociata" di vignaiolo nei primi anni Novanta in val d'Orcia, zona poco rinomata per il vino, e in un decennio i risultati gli danno ragione: oggi i vini di Trinoro sono fra i più prestigiosi "nuovi classici" di Toscana.

VIGNE - Andrea Franchetti è affiancato da valenti giovani: Pierluca Proietti, direttore aziendale e amministratore, Gabriele Graia, enologo e responsabile di cantina. Perfezionista oltre il limite, ispirandosi al classico stile bordolese, che conosce benissimo, ha piantato le vigne con densità elevate (10.000 ceppi per ettaro!) e forma di allevamento a guyot doppio. La vendemmia inizia solo quando si riscontra un ottimo equilibrio fra maturazione fenolica e zuccherina delle uve.

VINI - Nella cantina, di estrema razionalità, il processo di vinificazione segue diverse fasi: la fermentazione separata delle varie parcelle in piccoli tini d'acciaio, l'affinamento in barrique, infine il blend che sosta in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento. Prestazione notevole per **Le Cupole 2009** (● merlot, cabernet franc; 70.000 bt; 25 €), modificato nell'uvaggio rispetto al passato: offre naso complesso, rifinito da sfumature speziate e fruttate. La bocca è piena, armonica, scattante, con tannini setosi, lunga e di bel carattere. Strepitosa anche la prova del **Tenuta di Trinoro 2009** (● cabernet sauvignon e franc, merlot, petit verdot; 7.000 bt; 265 €), dotato della polpa del fuoriclasse, elegante, setoso e con lievi sensazioni dolci nel fine bocca. Sullo stesso livello il **Palazzi 2009** (● merlot; 3.000 bt; 235 €), minerale, ampio, potente e lungo.

CONCIMI sovescio

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna
