



SARTEANO

TENUTA DI TRINORO - Tenuta di Trinoro Toscana Rosso

IL VINO: Tenuta di Trinoro è un vino nato da uve coltivate in condizioni estreme e difficili, che ripagano degli sforzi regalando sensazioni di straordinario fascino, con note di mirtillo e more molto intense e concentrate arricchite da sudenti tocchi di cuoio, pellame, rosa appassita, spezie raffinate e persino un aristocratico cenno mentolato; il gusto, in perfetta sintonia col profumo, fa della tannicità ampia e rigorosa il suo nerbo. **DENOMINAZIONE:** IGT VITIGNI: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot e petit verdot **ANNATE CONSIGLIATE:** 2000, 2001, 2003, 2004, 2005 e 2006. **ZONA DI PRODUZIONE:** Sarteano si trova su un altipiano tra la Val d'Orcia e la Valdichiana, in un luogo abitato fin da tempi remoti. Prova ne siano i numerosi reperti archeologici rinvenuti nel suo territorio, che conserva alcune delle più importanti tombe etrusche della Toscana. **L'AZIENDA:** Andrea Franchetti è uno dei più geniali vignaioli italiani; è riuscito a trarre da una zona priva di grande tradizione per la viticoltura alcuni dei vini più interessanti e rappresentativi del nostro panorama enologico, facendo tutto da autodidatta. **TECNICA DI PRODUZIONE:** Le uve vendemmiate tutte tardivamente fermentano molto lentamente, tanto che alcune, dopo la svinatura tendono ancora a fermentare in barrique. Prima dell'assemblaggio i vini restano in barrique circa 8 mesi, dopo l'assemblaggio finale in vino si affina alcuni mesi in bottiglia.

THE WINE: Tenuta di Trinoro is a wine originating from grapes that are cultivated in extreme and difficult conditions. This recompenses the efforts by bestowing sensations of extraordinary charm, with very intense and concentrated notes of bilberries and blackberries enriched by persuasive touches of leather, peltry, wilted roses, refined spices and even an aristocratic mentholated hint. The taste, which is imperfect syntony with the bouquet, makes the ample and rigorous tannicity its strength. **APPELLATION:** IGT **GRAPE VARIETIES:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot **RECOMMENDED VINTAGES:** 2000, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006 **PRODUCTION ZONE:** Sarteano is located on a high ground between the Val d'Orcia and the Valdichiana, in a place that has been inhabited since very remote times. Proof of this lies in the numerous archaeological findings turned up in its territory, which conserves some of the most important Etruscan tombs in Tuscany. **THE ESTATE:** Andrea Franchetti is one of the most gifted Italian vine-dressers. He has succeeded in obtaining from a zone that is lacking in the great tradition for viticulture several of the most interesting and representative wines in our oenological panorama, while being completely self-taught. **PRODUCTION TECHNIQUES:** The grapes, which are all harvested late, ferment very slowly, to the point that after the racking off, several tend to ferment still in the barrique. Before the assemblage, the wine remains in barriques for about 8 months. After the final assemblage, the wine refines in the bottle for several months.

VIA VAL D'ORCIA 15 - 53047 SARTEANO (SIENA) - TEL 0578/267110, FAX 0578/267303
info@trinoro.it - www.tenutaditrinoro.it