



# TENUTA DI TRINORO

Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano (SI) - Tel. 0578 267110

Fax 0578 267303 - www.trinoro.it - info@trinoro.it

**Anno di fondazione:** 1990

**Proprietà:** Tenuta di Trinoro srl

**Enologo:** Andrea Franchetti

**Bottiglie prodotte:** 80.000

**Ettari vitati di proprietà:** 30

**Vendita diretta:** no

**Visite all'azienda:** non sono previste

**Come arrivarci:** dalla A1 uscire a Chiusi, Chianciano Terme e dirigersi verso Sarteano. Dal paese seguire le indicazioni aziendali.

*Con il Tenuta di Trinoro 2004, Andrea Franchetti coglie per la prima volta e con pieno merito i 5 Grappoli, un tocco prezioso per l'intera gamma, sempre di gran livello. Vini che sanno essere freschi, eleganti e intensi, sempre bevibili e mai pesanti. In particolare, molto interessante il Nerello Mascalese in purezza, da uve raccolte a novembre inoltrato nel vigneto di proprietà in Sicilia, sul versante nord dell'Etna, a mille metri d'altitudine. La continua ricerca di Andrea, del resto, sembra appena cominciata e c'è da aspettarsi ancora molto, moltissimo, da uno dei personaggi più forti e originali dell'intero panorama vinicolo italiano.*

## TENUTA DI TRINORO 2004



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Merlot 83%, Cabernet Franc 9%, Petit Verdot 4%, Cabernet Sauvignon 4% - **Gr.** 14,5% - **€** 190 - **Bottiglie:** 6.500 - Vino di classe e potenza, derivante quest'anno soprattutto dalla miglior vigna di Merlot, in cui la vendemmia è stata condotta a novembre. È subito elegante, con una complessità che avvolge senza aggredire, profumi di mora, cuoio, cannella, tabacco, viola, cacao e rosa canina, sono attraversati da un'intrigante vena balsamica. In bocca è fresco, intenso, con toni fumé e la nota alcolica perfettamente integrata nel lungo finale alla frutta. Matura

per 8 mesi in barrique nuove ed è pronto anche a lunghi invecchiamenti. Su di un filletto all'aceto balsamico.

## PASSOPISCIARO 2004



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Nerello Mascalese 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 30 - **Bottiglie:** 8.000 - Rubino luminoso. Dolci aromi di frutti di bosco, cipria, chiodi di garofano, cuoio e pepe. Bocca fresca e vellutata, dal tocco sapido e affumicato. 18 mesi di botti da 30 hl. Animelle di vitello.

## LE CUPOLE 2004



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Merlot 55%, Cabernet Franc 23%, Cabernet Sauvignon 9%, Petit Verdot 5%, Cesanese d'Affile 4%, Uva di Troia 4% - **Gr.** 14% - **€** 24 - **Bottiglie:** 70.000 - Rubino pieno, con note di ciliegia, pepe, fiori ed erbe aromatiche. Al palato è elegante, morbido, sapido, con finale alla frutta. 8 mesi tra botti e barrique. Polpettone alla fiorentina.