

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: 1991 - **Proprietà:** Andrea Franchetti - **Fa il vino:** Andrea

Franchetti - **Bottiglie prodotte:** 90.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 26

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.

Magnetico, austero, sopra le righe, Andrea Franchetti è un personaggio unico, che sembra muoversi nel mondo del vino con totale distacco ed un sottile senso di superiorità. Poi si assaggiano i suoi vini e si resta senza parole. Soprattutto, si capisce che ci si trova di fronte ad un fenomeno vero, ancorato come non mai alla terra e alla natura. Una persona che ha trasformato un angolo dimenticato della provincia senese in un tempio del vino, affascinando tutti, puntando poi sulle falde dell'Etna prima di tanti altri e vincendo di nuovo la scommessa. Dalle densità di vigneto altissime, sono ottenute rese risibili, con una continua ricerca della maturazione ottimale e con vinificazioni sempre naturali, curate con attenzione quasi esasperata. L'eleganza, la forza, la purezza e la capacità di suscitare emozioni che si ritrovano nella gamma presentata quest'anno sono a livelli forse mai raggiunti, con il Tenuta di Trinoro che svetta su tutti e racconta con mille particolari del connubio possibile tra potenza ed eleganza.

TENUTA DI TRINORO 2006



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Merlot 52%, Cabernet Franc 30%, Cabernet Sauvignon 9%, Petit Verdot 9% - **Gr.** 14,5% - € 260 - **Bottiglie:** 8.000 - Colore vivacissimo, impreziosito da sottili trasparenze. Al naso aristocratici sentori di spezie orientali, cacao, fiori di campo, mentuccia, legno di cedro e lampone, arricchiti da una crescente vena di mineralità. Al palato seta, con una lunga scia finale che si dipana tra ricordi di liquirizia, vaniglia, frutta e cioccolato fondente. Un anno in cemento ed 8 mesi in barrique nuove. Quaglie con tartufo nero.

FRANCHETTI 2006 PASSOPISCIARO



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Petit Verdot 100% - **Gr.** 14,5% - € 80 - **Bottiglie:** 2.000 - Macchiante colore succo di gelso, ha un profondo olfatto di mirto, macis, frutti di bosco, origano fresco, geranio e terra bagnata. Poi è ricco, intenso, sinuoso, con nette sensazioni di marmellata di more e cioccolatino al rhum; molto lungo ed equilibrato il finale. 14 mesi di barrique. Sella di capriolo al ginepro.

PASSOPISCIARO 2006 PASSOPISCIARO - Nerello Mascalese 100%



€ 28 - Rubino dalla notevole trasparenza, eleganti profumi di roseline e geranio, che cedono via via la scena a note di tabacco dolce, lampone, pietra focaia e tocchi di pelliccia. Bocca fine, fresca, fruttata, decisamente lunga. 14 mesi in botti da 20 hl. Fagiano in salsa di ribes.

GUARDIOLA 2007 PASSOPISCIARO - Chardonnay 100%



Riflessi verde-oro ed intense sensazioni di ginestra, zagara, pescanoco e note minerali. Gran bocca, fresca, sapida e coerente. Tra botti e acciaio. Coniglio alle erbe.

LE CUPOLE 2006 - Cabernet Franc 47%, Cabernet Sauvignon 30%,



Merlot 13%, Petit Verdot 10% - € 24 - Naso di prugna, ginepro, pepe nero e polvere da sparo; gusto fruttato, caldo e lungo finale. Cemento e barrique. Collo d'oca.