



Fausto Piccio

UN RADIOSO TENUTA DI TRINORO '04 TRIONFO DI UN VIGNETO GIARDINO

LUCIANO DI LELLO

D I SICURO la nuova storia del nostro vino è costellata di molte avventure, che sono diventate poi forza trainante ed accrescimento culturale per l'intero territorio. Nessuna però tra tutte queste ha espresso la perentorietà, il coraggio senza mezze misure e il risultato assoluto come Trinoro. In una storia poi assai recente, visto che i primi impianti di viti sono del '92, ma con una materia prima eccezionale di Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot e Petit Verdot che arrivava direttamente dai vecchi chateaux bordolesi. Viti poi impiantate fittissime per ottenere scarsa produzione e su un terreno vergine ed incredibilmente scosceso all'inizio della Vald'Orcia, ad una altitudine tra i 5 e i 600 metri.

Il risultato dal '97 in poi è di tale livello da battere in degustazione cieca gli stessi francesi. E le vendemmie '99, '01 e '03 disegnano i contorni di un vino dalla consistenza e concentrazione superba, ma assieme con una eleganza e bellezza di frutto che è un vero colpo al cuore. La 2004 ora, a prevalenza questa volta di Merlot, esprime un vino se possibile ancora più radioso e felice, un trionfo cesellato di suggestioni di frutto che ne accrescerà ancora di più il mito.

Di notevole, intrigante bellezza anche il secondo vino Le Cupole '04. Senza dimenticare come dietro questi risultati ci sia il lavoro certosino di persone diverse, come Fausto Piccio che cura il vigneto nell'armonia di un giardino.

Tenuta di Trinoro, via Ribattola 2 53047 Sarteano (Siena) 0578.267110

La sosta

DA DANIELA A SAN CASCIANO DEI BAGNI

È aperto dal '98 sulla piazza principale del paese questo ristorante di genuina tradizione territoriale.

Da provare il suo pecorino fresco gratinato con pasta di tartufo, la terrina di ricotta e asparagi condita al pesto leggero, poi i correggioli all'aglione, gli gnocchi di patate e spinaci con tartufo e verza stracotta. Tra i secondi il sorprendente cinghiale in agrodolce o il rollè di coniglio al paté di fegato con patate ed olive nere. Per finire le crostate della casa o il gelato di stagione. Sui 33 euro. 0578.58041

Valutazione

Interessante ★

Buono ★★

Molto buono ★★★

Da non perdere ★★★★

Irripetibile ★★★★★

TENUTA
TRINORO 2004

★★★★★

LE CUPOLE
2004

★★★★★