



Toscana

Tenuta di Trinoro

Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano (SI)
Tel. 0578 267110 Fax 0578 267303
info@vinifranchetti.com
www.tenutaditrinoro.com

Anno di fondazione: 1992 **Proprietà:** Andrea Franchetti
Condizione enologica: Andrea Franchetti **Condizione agronomica:** Andrea Franchetti
Bottiglie prodotte: 65.000 **Ettari vitati:** 22
Vendita diretta: No **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

Il taglio bordolese ingentilito da mano toscana dei vini di Trinoro convince anche questa volta. Grande estrazione e sostanziosa freschezza sono il filo conduttore di tutti i campioni assaggiati, oltre alla maturazione, svolta da tutti tra cemento e barrique. Non sono mai vini banali e, se si ha la pazienza di attendere, sanno ricompensare il degustatore con frutti ricchi e sensazioni appaganti. Novità dell'anno sono i due cru Campo di Tenaglia e Campo di Camagi che, assieme al Magnacosta già presentato, costituiscono una triplice interpretazione del cabernet franc.

· TENUTA DI TRINORO 2014

Rosso Igt - Cabernet franc 39%, Merlot 39%, Cabernet sauvignon 11%, Petit verdot 11% - Alc. 14,5% - € 300 - Bt. 4.500
Rubino luminoso e ricco di estratto. Al naso esibisce una sequenza perfettamente scandita di profumi eleganti, che spazia da ribes, prugna e polposi frutti di bosco a pot-pourri di fiori rossi, erbe aromatiche, macchia mediterranea, comprendendo richiami di genziana, china, foglie di tè nero e peperone. In bocca è succoso e avvolgente, la trama tannica è splendidamente cucita a una struttura forte e raffinata, sorretta nella sua evoluzione da una freschezza intensa e duratura. Persistente, dal finale di morbido frutto. Matura per 12 mesi in cemento e 8 in barrique. Tournedos di manzo in salsa tartufata.

TTTT

· PALAZZI 2014

Rosso Igt - Merlot 100% - Alc. 15,5% - € 250 - Bt. 2.400
Rubino di bella vivacità e trasparenza. I profumi abbracciano aggraziate note di melograno e ribes, seguite da sentori di sottobosco, humus e tabacco, con soffi di vaniglia e caffè appena macinato. Assaggio pieno e saldo, di una compattezza intensa, e non si scompone, assottigliandosi in bocca. Tutto in divenire, in una perfetta dinamicità tra le componenti e il frutto che accompagna il finale. Sosta per 12 mesi in cemento e 8 in legno. Tacchino ripieno.

TTTT

· LE CUPOLE 2014

Rosso Igt - Merlot 48%, Cabernet franc 42%, Cabernet sauvignon 10% - Alc. 14% - € 30 - Bt. 55.000
Rubino vivo concentrato. Il bouquet olfattivo si apre su note di frutta rossa in confettura, frutti di bosco polposi, mirto, erbe aromatiche, con cenni di vaniglia, macchia mediterranea e leggero cacao. Sorso freschissimo, dinamico e di ottima persistenza. Finale fruttato. Permane un anno in cemento e 8 mesi in barrique. Fagiano lardellato.

TTT

· CAMPO DI MAGNACOSTA 2014

Rosso Igt - Cabernet franc 100% - Alc. 15% - € 90 - Bt. 1.800

TTT

· CAMPO DI CAMAGI 2014

Rosso Igt - Cabernet franc 100% - Alc. 14,5% - € 85 - Bt. 1.800

TT

· CAMPO DI TENAGLIA 2014

Rosso Igt - Cabernet franc 100% - Alc. 14,5% - € 80 - Bt. 1.800

TT