



TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Tenuta di Trinoro 2007



Uvaggio: 40% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

Età del vigneto: 10-15 anni

Densità impianto: 10.000 piante per ettaro

Altitudine: 450-600 m s.l.m.

Resa per ettaro: 21 ql

Fertilizzazione: Nessuna

Trattamenti: Argilla, propoli, estratto di semi di pompelmo

Vinificazione: Fermentazione alcolica per 12-16 giorni in vasche di acciaio inox 40 HI

Invecchiamento: Fermentazione malolattica e invecchiamento per 6 mesi in barriques nuove di rovere francese, poi travasato in vasche di cemento

Produzione: 9.600 bottiglie

Il Tenuta di Trinoro non è frutto di una ricetta prestabilita, ma dell'ispirazione e intuito del suo produttore. Questo vino super-tuscan interpreta al meglio le caratteristiche dei suoi vitigni bordolesi e del particolare terroir presente in questo remoto angolo della Toscana. Lo stile unico di Andrea Franchetti è palese in ognuna delle sue annate. Ricchezza, concentrazione, profondità e complessità sono i capisaldi di questo stile.

ANNATA 2007

Nel 2007 le uve più tardive, perché esposte più a lungo alle rugiade d' autunno, hanno dato il vino migliore. Mosti nerissimi facevano nelle pompe come un rumore di foglie secche, e le pompe si bloccavano per mancanza di materiale liquido. Il vino ha continuato a fermentare per mesi dopo la svinatura nelle barriques, e per tutto quel periodo si è mostrato duro e impenetrabile. Il mese scorso ha cominciato rapidamente a prendere uno straordinario spessore di tutte le sostanze e a splendere, con un tono di frutta di diversa, insolita qualità; possiede anche uno scheletro duro e nascosto che permetterà un invecchiamento molto lungo.

Antonio Galloni, Vinous Media, 95 points

Monica Lerner, Robert Parker, 94 points