



TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Tenuta di Trinoro 2008



TENUTA di TRINORO

ROSSO TOSCANA

Indicazione geografica tipica

14%vol

ARZUFFINO, VAL D'ORCIA
TENUTA DI TRINORO SRL, SARTEANO (SI) - ITALIA
PRODOTTO IN ITALIA

e 75cl

Assemblaggio: 35% Cabernet Franc,
35% Merlot, 25% Cabernet
Sauvignon, 5% Petit Verdot

Età del vigneto: 15-18 years

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
cement

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 2008

Dopo il 2007 che era stato secco e senza piogge fino dall'inverno, le piante entrano nel 2008 affamate e senza riserve e ne affrontano le condizioni principali: la primavera piovosa, con sbalzi di freddo; e l'estate lunga e accecante, con al centro il terribile solleone della Val d'Orcia.

L'uva, a causa della primavera fredda, si era formata in modo diseguale e era rimasta poco riparata dietro foglie troppo piccole. La maturità si fece sentire di colpo qua e là tra i merlot, alla metà di ottobre: cominciai a raccogliere tutta una quantità di piccoli profili e di parcelle della vigna, finché, alla fine, tra tutti i tipi di uva arrivammo a riempire una quarantina di vasche.

I mosti avevano tinte e profumi diversissimi. I vini, come sono apparsi dopo qualche mese, sembravano un mosaico di odori che mi faceva pensare a cose infantili, a colori. Ora che li assemblo, l'annata 2008, così difficile e lunga da capire, cogliere e vinificare si trasforma in un vino esotico e potente, con qualità diverse, mi pare, dalle altre annate di Tenuta di Trinoro.

Antonio Galloni, Vinous Media, 96+ points