



TENUTA DI TRINORO

## Tenuta di Trinoro, Tenuta di Trinoro 2012



TENUTA di TRINORO

ROSSO  
TOSCANA

indicazione geografica tipica

16%vol

e 75cl

Assemblaggio: 66% Cabernet  
Sauvignon, 26% Cabernet Franc,  
8% Petit Verdot

Età del vigneto: 20 anni

Densità impianto: 10,000 piante  
per ettaro

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

Resa per ettaro: 25 quintali per  
ettaro

Fertilizzazione: Nessuna

Trattamenti: Argilla, propoli,  
estratto di semi di pompelmo

Vendemmia: Raccolta del Merlot  
da 12 Settembre al 03 Ottobre,  
Cabernet franc dal 12 al 21  
Ottobre, Cabernet Sauvignon e  
Petit Verdot il 22 ed il 23 ottobre

Fermentazione alcolica: per 13  
giorni in vasche d'acciaio

Invecchiamento: 8 mesi  
barriques di rovere francese  
nuovo; 11 mesi in vasche di  
ciment

Produzione: 7.200 bottiglie

Tra tutti i suoi vini, il **Tenuta di Trinoro** rappresenta la massima espressione dello stile vinicolo di Andrea Franchetti. 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.

### L'ANNATA 2012

Un secondo inverno consecutivo senza pioggia e una seconda estate calda, anche se meno calda del 2011. Più di ogni altra cosa, in quest'annata ha valso la stanchezza delle piante durante tutto il periodo di crescita della vigna e durante quello della maturazione dell'uva. Il vigneto ha ricorso al risparmio estremo delle proprie risorse, procedendo per ogni tappa con lentezza millimetrica, dall'inizio della stagione, da maggio.

Chicchi piccoli, poche foglie, tralci leggeri e bassi: ma proprio per questo giudizioso risparmio di sforzi dove tutto procedeva piano e a stento quest'anno non ci sono stati né blocchi né seccamenti; e la maturazione ha continuato impercettibilmente finché ogni parcella è stata alla fine raccolta con una sua maturità. Per quella medesima debolezza anche gli zuccheri nei chicchi erano rimasti bassi. In questi mosti leggeri e nerissimi era evidente che le uve erano riuscite a uscire, a loro modo, dal "verde" e non avevano potuto surmaturare.

Alla fine di febbraio il vino era diventato improvvisamente pieno di forza e di materia. Gli assemblaggi sono stati fatti con questi vini ormai concentrati e pieni di frutta, profumi ed eleganza. Sono stati tolti dalle barriques a marzo dopo meno di quattro mesi.

*Antonio Galloni, Vinous Media, 98 points*