



TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Tenuta di Trinoro 2013



TENUTA di TRINORO

ROSSO
TOSCANA

14,5% vol e 75cl

Uvaggio: 50% Cabernet Franc,
33% Merlot, 13% Cabernet
Sauvignon, 4% Petit Verdot

Età del vigneto: 20-23 anni

Densità impianto: 10,000 piante
per ettaro

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

Resa per ettaro: 25 ql

Fertilizzazione: Letame di pecora

Trattamenti: Argilla, propoli,
estratto di semi di pompelmo

Vendemmia: 4-23 Ottobre

Fermentazione alcolica: per 13
giorni in vasche d'acciaio

Vinificazione: Fermentazione
alcolica per 12 giorni in vasche
d'acciaio

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

Imbottigliamento: Luna calante di
Maggio 2015

Produzione: 7,200 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 2013

Il 2013 è a Trinoro un'annata fredda ma serena e con poca pioggia. La uva è stata sana, dura, con pochi zuccheri, di acidità alta, ma matura; fermentata, ha prodotto un vino abbastanza impervio che ha proseguito la stessa evoluzione che era già stata impostata dalle piante. Per favorire questo lavoro abbiamo tenuto a lungo il vino sulle fecce.

Antonio Galloni, Vinous Media, 96+ points

Monica Larner, Robert Parker's The Wine Advocate, 95 points