



TENUTA DI TRINORO

Tenuta di Trinoro, Tenuta di Trinoro 2015



Assemblaggio: 50% Cabernet Franc, 36% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Età del vigneto: 23-25 anni

Densità impianto: 10.000 piante per ettaro

Altitudine: 450-600 m asl

Resa per ettaro: 25 Hl/Ha

Fertilizzazione: Letame di pecora

Trattamenti: Argilla, propoli, estratto di semi di pompelmo

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

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

Imbottigliamento: Luna calante di giugno 2017

Produzione: 8.400 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 2015

Per il vino di Tenuta di Trinoro, il 2015 è una delle grandi annate. Il caldo si è concentrato sulle vigne solo nel periodo della crescita, mentre ad agosto, settembre ed ottobre le medie sono scese violentemente restando più basse del 2014, annata eccezionalmente fredda.

Le piogge sono cadute a tratti lungo tutta una stagione essenzialmente serena; l'acqua è sempre stata leggera e intermittente fino a novembre. Così abbiamo colto senza fretta dei merlot eccezionali e dei cabernet franc profondamente completi e riccamente diversificati dalle varie vigne bellissime; alla fine di ottobre, sono entrate in cantina anche le ultime uve (cabernet sauvignon e petit verdot) il cui assemblaggio con il cabernet franc, predominante, è il più felice possibile per mettere insieme i vini di quest'anno.