SARTEANO (SI)

Tenuta di Trinoro

Via Val d'Orcia, 15
tel. 0578 267110
www.tenutaditrinoro.it
info@trinoro.it

23 ha - 80.000 bt

VITA - È Andrea Franchetti il cuore e la mente all'origine dei vini di Tenuta di Trinoro. Si occupa di tutto, dalla definizione dei tempi del lavoro in vigna alla scelta finale dei blend che compongono le sei etichette dell'azienda diventata, in meno di due decenni, una delle più quotate e ricercate dell'intera regione. Stupisce la semplice austerità del tutto: dalle vigne alla cantina, nessun eccesso, solo funzionalità al servizio della produzione di grandi vini.

VIGNE - Le vigne vengono allevate secondo i canoni di Bordeaux: alta densità d'impianto, sesto di un metro per un metro, innesto di marze provenienti da vecchie proprietà del Pomerol, selezionate da Franchetti e piantate in questo silenzioso angolo di val d'Orcia. Si passa da un'altitudine di 450 metri, dove i terreni sciolti e profondi danno vita a vini fini ed eleganti, a una quota di 600 metri, dove le vigne, ricche di ciottoli e con un substrato di roccia più superficiale, generano prodotti più potenti.

VINI - Quest'anno l'azienda ha compiuto un'importante scelta di qualità, non sottoponendo al giudizio delle guide la vendemmia 2015, fatta eccezione per il Le Cupole. I giusti tempi dell'affinamento spesso non corrispondono con quelli della nostra editoria. Le **Cupole 2015** (● cabernet franc, cabernet sauvignon, petit verdot, merlot; 55.000 bt; 27 €) è un vino dal frutto ricco e avvolgente, di acidità sostenuta e tannino; ci dà una chiara anticipazione di quello che sarà, anche per le altre etichette, l'eccezionale livello qualitativo della produzione 2015. Torniamo ad assaggiare con piacere il Tenuta di Trinoro 2014, che continua a stupire per bilanciamento olfattivo ed eleganza gustativa. Anche il Palazzi 2014 si ripresenta in tutta la sua finezza e persistenza, proponendo un equilibrio ancora maggiore rispetto allo scorso anno.

CONCIMI letame in pellet, letame
FITOFARMACI organici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna certificazione