

v i t a e

LA GUIDA VINI

2019



Associazione Italiana Sommelier

Tenuta di Trinoro

Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano (SI)
Tel. 0578 267110 Fax 0578 267303
info@vinifranchetti.com
www.vinifranchetti.com

Proprietà:

Andrea Franchetti

Condizione enologica:

Andrea Franchetti

Condizione agronomica:

Andrea Franchetti

Viticultura:

Convenzionale

Ettari vitati:

22

Bottiglie prodotte:

73.000

Vendita diretta:

No

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1992

"Mi piace fare vino: è un'opera d'arte che cambia ogni anno": in questa semplice frase si ritrova tutta la filosofia aziendale di Andrea Franchetti, patron di Tenuta di Trinoro. L'artista è il vignaiolo; l'opera d'arte è composta da frutto, terroir e filosofia produttiva. Se il vino diventa produzione artistica quando riesce a comunicare emozioni, il blend Tenuta di Trinoro 2016 lo è senza dubbio, colpendo dritto al cuore. Notevoli anche i due cru di cabernet franc in purezza, Campo di Camagi e Campo di Magnacosta: pur nelle loro differenze mostrano di essere entrambi cavalli di razza.

TTTT

TENUTA DI TRINORO 2016

Rosso Igt - Merlot 52%, Cabernet franc 48%
Alc. 15,5% - € 200 - Bt. 6.000

Rubino dalla trama compatta. Profumi in sequenza ritmata: frutti di susina, mora, mirtillo, ribes, poi un floreale dal colore blu, iris e lavanda. Notevoli le fragranze balsamiche di eucalipto, mirto, pino e ginepro. La ricca macchia mediterranea sfuma in polvere da sparo e grafite, insieme a tracce di cioccolato e burro di cacao. La beva conferma ogni aspettativa: si mostra amalgamata in tutte le componenti, gustosa e di lunga durata. Maturazione per 8 mesi in legno e per 11 in cemento. Filetto di bue alla Wellington.

TTTT

CAMPO DI CAMAGI 2016

Rosso Igt - Cabernet franc 100% - Alc. 15% - € 90 - Bt. 1.650

Rosso rubino profondo e intenso. Eleganti riconoscimenti di frutti rossi e neri: susina, mirtillo e lampone. Il floreale si presenta all'insegna del geranio e della rosa selvatica, poi una miscela di evidenze balsamiche in cui spicca l'alloro. Concludono leggeri indizi fumé e di polvere di caffè. Al palato si presenta dinamico: l'acidità si integra con un tannino potente, regalando una solenne permanenza. Con il tempo migliorerà la sua espressione. Riposa per 8 mesi in legno di rovere francese e per 11 in cemento. Beccaccia al forno.

TTT

CAMPO DI MAGNACOSTA 2016

Rosso Igt - Cabernet franc 100%

Alc. 14,5% - € 90 - Bt. 2.100

Rubino luminoso e vivace. Presenta richiami odorosi di glicine e giaggiolo, che sfumano in piccoli frutti rossi e neri. Si profilano poi accenni di cassis e folate di fieno, erba medica e macchia mediterranea. In bocca è caldo e avvolgente, con un tannino fitto; tenace durata. Sosta per 8 mesi in legno e per 11 in cemento. Gran pezzo al forno.

TTT

CAMPO DI TENAGLIA 2016

Rosso Igt - Cabernet franc 100%

Alc. 14,5% - € 90 - Bt. 1.900

TTT

PALAZZI 2016

Rosso Igt - Merlot 100% - Alc. 15% - € 170 - Bt. 2.900

TT

LE CUPOLE 2016

Rosso Igt - Cabernet franc 42%, Merlot 40%, Cabernet sauvignon 14%, Petit verdot 4%

Alc. 14,5% - € 25 - Bt. 58.100

Contrada Guardiola - Passopisciario
95012 Castiglione di Sicilia (CT)
Tel. 0942 395449
info@vinifranchetti.com
www.vinifranchetti.com

Proprietà:

Andrea Franchetti

Condizione enologica:

Andrea Franchetti

Condizione agronomica:

Vincenzo Lo Mauro

Viticultura:

Convenzionale

Ettari vitati:

26

Bottiglie prodotte:

95.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

2000

Quando si parla di vino sull'Etna, non si può non parlare di Andrea Franchetti. Negli anni ha saputo far emergere il nerello mascalese, vitigno principe etneo, valorizzando il concetto di cru applicandolo alle contrade. Sullo stile dei grandi domaine di Borgogna, Andrea ha estremizzato il concetto di vigna singola, vinificando il nerello proveniente da zone e altitudini diverse, tra i 650 e i 1000 metri sul livello del mare, per ottenere vini di grande personalità, a cui assegna l'iniziale della contrada di appartenenza, dal momento che alcuni vigneti non sono inclusi nell'areale dell'Etna Doc.

TTTT

FRANCHETTI 2015

Rosso Igt - Petit verdot 70%, Cesanese d'Affile 30%

Alc. 13,5% - **€** 120 - **Bt.** 3.000

Le piante si stringono fitte e compatte, come i pinguini al polo. In alto, 'a muntagna vigila: scalda quando fa freddo e rinfresca quando fa caldo. La sua mutevolezza climatica regala eleganza, dona umori garbati, che conferiscono luminosità al colore rubino. Ricchezza all'olfatto, dove troviamo, accanto alla fine mineralità, fiori e frutti, violetta appassita e glicine, mora di rovo e mirtillo in confettura, chiodi di garofano, un sentore di senape e pepe rosa e ancora cacao e tè verde, legno di sandalo e note muschiate. Palato caldo, equilibrato, profondo e largo. Il tannino vivo dialoga con una soddisfacente spalla acida, senza apportare spigolosità. Lungamente persistente. Sosta per 14 mesi in vasche di cemento e per 6 mesi in barrique. Capretto al forno.

TTTT

CONTRADA S 2016

Rosso Igt - Nerello mascalese 100%

Alc. 14,5% - **€** 38 - **Bt.** 3.300

La vigna contende spazio alle colate più recenti. Le radici sprofondano nel suolo roccioso per cercare acqua e nutrimento. Da qui, in contrada Sciaranuova, nasce un vino dal colore rubino lucente e trasparente. Delicato e raffinato al naso, svela un ricordo minerale e un accenno di sottobosco, foglie secche e muschio, che annunciano profumi di ciliegia, pesca gialla e violetta, cannella e pepe nero, in una spirale di piacevole finezza. Al gusto si muove con personalità: è morbido, dotato di tannini compatti e corroborante acidità che lo sorreggono ottimamente, regalandogli durata e prerogative di evoluzione. Matura per 18 mesi in botti da 30 ettolitri. Gallo al vino rosso.

TTTT

ETNA ROSSO PASSOROSSO 2016

Rosso Doc - Nerello mascalese 100%

Alc. 14% - **€** 26 - **Bt.** 47.000

Manto rubino vivo, trasparente, con sfumature simili al melograno. Il bouquet esprime venature di rosa rossa e lavanda, ciliegia e lamponi, lievi toni tostati, tabacco in particolare, e un refole iodato a vivificare il tutto. Buona corrispondenza gusto-olfattiva con richiami di frutta; trama tannica ancora in evoluzione. Significativa lunghezza. Riposa per 18 mesi in botti di rovere da 50 ettolitri. Brasato con verdure.

TTTT

CONTRADA G 2016

Rosso Igt - Nerello mascalese 100%

Alc. 14,5% - **€** 45 - **Bt.** 4.000

TTTT

CONTRADA P 2016

Rosso Igt - Nerello mascalese 100%

Alc. 14,5% - **€** 48 - **Bt.** 3.100

TTTT

PASSOBIANCO 2016

Bianco Igt - Chardonnay 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 26 - **Bt.** 37.000

TTT

CONTRADA R 2016

Rosso Igt - Nerello mascalese 100%

Alc. 13,5% - **€** 40 - **Bt.** 3.300