



TENUTA DI TRINORO

## Tenuta di Trinoro, Tenuta di Trinoro 2017



TENUTA di TRINORO

ROSSO  
TOSCANA  
Indicazione geografica tipica  
15% vol e 75cl  
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA  
VINIFRANCHETTI DEL SARTEANO (SI) - ITALIA  
PRODOTTO IN ITALIA

Assemblaggio: 69% Cabernet Franc,  
23% Merlot, 8% Cabernet  
Sauvignon

Vendemmia: Merlot il 27/09;  
Cabernet Franc dal 10/10 al 13/10;  
Cabernet Sauvignon il 13/10

Età del vigneto: 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  
maggio 2019

Produzione: 7.000 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 2017

2017 è stata un'annata molto difficile per tutta l'Italia. L'inverno non ha visto le piogge, la primavera ha riportato il gelo nella valle dopo tanto tempo e in estate le temperature hanno raggiunto picchi di 40 gradi per 3 mesi di fila, con poco refrigerio durante la notte, trasformando la Val d'Orcia in un forno Sahariano. Durante la vendemmia le uve erano piccole, tutte bucce e semi, prive di succo. I vini che ne derivano sono inchiostro nero, denso, scuro e concentrato, con un'inaspettata nota verde. Le viti si erano bloccate per lo stress idrico, dando luogo a questo strano connubio tra verde e maturo allo stesso tempo.

Continuavamo a rimandare il blend di Tenuta di Trinoro perché i vini sono rimasti chiusi e indistinti per lungo tempo, ma ultimamente hanno iniziato ad aprirsi e a rivelarsi e alla fine abbiamo deciso di fare un taglio dominato dal Cabernet Franc. Abbiamo selezionato le parcelle che hanno prodotto vini dal corpo pieno e profondo, concentrati, con tannini setosi e dalla trama fitta e compatta. I frutti maturi di colore blu si amalgamano a note ferrose e a erbe selvatiche. Il vino ancora un po' verde continuerà ad aprirsi nel corso dei prossimi dieci anni.