

Le Cupole 2018 - Tenuta di Trinoro

Author : Wine Tasting Team

Categories : (Di)Vino Amore

Date : 24-05-2020



Credits: © Tenuta di Trinoro

Situata in un remoto angolo della Toscana meridionale, Tenuta di Trinoro è nota per i suoi ricchi e complessi vini rossi da invecchiamento a base di Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

I 200 ettari dell'azienda si trovano in una zona priva di tradizione vitivinicola, all'inizio della Val d'Orcia, vicino a Sarteano, dove la Toscana si fonde con l'Umbria e il Lazio.

Il produttore e proprietario, Andrea Franchetti, ha acquistato la proprietà negli anni 80 e ha cominciato a piantare nei primi anni 90. La sua formazione come vitivinicoltore inizia nel Bordeaux dove apprende l'importanza del terroir.

A Trinoro scopre di avere terreni argillo-calcarei e ghiaiosi molto simili a quelli della zona del St. Emilion. Solo alcuni terreni però si dimostrano adatti alla viticoltura e questi vengono recuperati dalla macchia e piantati nello stile del Bordeaux: alta densità d'impianto, sesto di un metro per un metro, con innesto di marze provenienti da vecchie proprietà del Pomerol.

L'alta densità di impianto, il diradamento drastico dei grappoli, le basse rese, la piena maturazione fenolica e la concentrazione dei vini danno luogo a uno stile unico ed inconfondibile. I vini sono estremi nel profumo, nel colore e nel sapore, godibili da subito ma concepiti per un lunghissimo invecchiamento.

Proprietà: Andrea Franchetti

Conduzione enologica: Andrea Franchetti
Conduzione agronomica: Andrea Franchetti
Viticultura: convenzionale
Ettari vitati: 23
Bottiglie prodotte: 90.000
Vendita diretta: sì
Visite in azienda: sì su prenotazione
Anno di fondazione: 1992

Vino: **Le Cupole**

Composizione varietale: 40% Cabernet Franc, 37% Merlot , 13% Cabernet Sauvignon 10% Petit verdot.
Denominazione: Rosso Toscana I.G.T..
Titolo alcolometrico: 15% vol.
Annata: 2018.
Età del vigneto: 25-27 anni.
Densità impianto: 10.000 piante per ettaro.
Altitudine: 450-600 m s.l.m..
Resa per ettaro: 50 quintali.
Fertilizzazione: letame di pecora.
Trattamenti: argilla, propoli, estratto di semi di pompelmo-
Vinificazione: fermentazione alcolica per 12 giorni in vasche d'acciaio.
Invecchiamento: barriques di rovere francese di 1-3 anni e in vasche di cemento.
Imbottigliamento: luna calante di marzo 2020.
Produzione: 70.000 bottiglie.



The Wolf Post 
Wine Tasting Team

© Ph. Piero Pardini - The Wolf Post

Esame visivo

Limpidezza: **limpido**

Colore: **rosso rubino**

Consistenza: **consistente**

Osservazioni: particolarmente carico di colore con leggeri riflessi granati.

Esame olfattivo

Intensità: **intenso**

Complessità: **complesso**

Qualità: **fine**

Descrizione: **floreale, fruttato erbaceo, speziato e tostato**

Osservazioni: sentori di fiori viola violetta e lavanda, seguono frutti freschi a bacca scura come il mirtillo, mora e gelso, accompagnate da eleganti note erbacee di foglia di pomodoro, note di spezie dolci come la liquirizia e i chiodi di garofano. Profumi tostati di polvere di caffè e cuoio, finali balsamici e di erbe aromatiche come la menta.

Esame gusto - olfattivo

Zuccheri: **secco**

Alcoli: **alcolico**

Polialcoli: **abbastanza morbido**

Acidi: **abbastanza fresco**

Tannini: **tannico**

Sostanze minerali: **abbastanza sapido**

Struttura: **robusto**

Equilibrio: **abbastanza equilibrato**

Intensità: **intenso**

Persistenza: **abbastanza persistente**

Qualità: **fine**

Osservazioni:

Considerazioni finali

Stato evolutivo: **pronto**

Armonia: **abbastanza armonico**

Note: vino dal bouquet elegante e vario con un impatto potente in bocca che si fa notare, tannino piacevole e presente, ma che ha bisogno di ammorbidirsi con un affinamento in bottiglia.

Abbinamento: filetto di vitello con salsa ai tre pepi.

Etichette recensite:

[Le Cupole 2018](#)

[Tenuta di Trinoro 2017](#)

Tenuta di Trinoro
Via Val d'Orcia, 15
53047 Sarteano (SI)
Phone +39 0578 267110
E-mail: info@vinifranchetti.com
Website: www.vinifranchetti.com