

Tenuta di Trinoro 2017 - Tenuta di Trinoro

Author : Wine Tasting Team

Categories : (Di)Vino Amore

Date : 21-05-2020



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: **Tenuta di Trinoro**

Composizione varietale: 69% Cabernet Franc, 23% Merlot e 8% Cabernet Sauvignon.
Denominazione: Rosso Toscana I.G.T..
Titolo alcolometrico: 15% vol.
Annata: 2017.
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 s.l.m..
Resa per ettaro: 25 HI/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.



The Wolf Post 
Wine Tasting Team

© Ph. Piero Pardini - The Wolf Post

Esame visivo

Limpidezza: **limpido**

Colore: **rosso rubino**

Consistenza: **consistente**

Osservazioni: intenso con riflessi porpora.

Esame olfattivo

Intensità: **intenso**

Complessità: **complesso**

Qualità: **fine**

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

Osservazioni: pot pourri di fiori rossi, rosa rossa e tulipano, frutti maturi piccoli a polpa rossa come mora e ribes nero, sentori di pepe nero e noce moscata, tartufo e muschio, cacao in polvere tabacco e mandorla tostata, sentori balsamici di liquirizia.

Esame gusto - olfattivo

Zuccheri: **secco**

Alcoli: **caldo**

Polialcoli: **morbido**

Acidi: **fresco**

Tannini: **tannico**

Sostanze minerali: **sapido**

Struttura: **robusto**

Equilibrio: **equilibrato**

Intensità: **intenso**

Persistenza: **persistente**

Qualità: **fine**

Osservazioni:

Considerazioni finali

Stato evolutivo: **matturo**

Armonia: **armonico**

Note:

Abbinamento: selvaggina o carne rossa in umido.

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