

Campo di Magnacosta 2013 - Tenuta di Trinoro

Author : Wine Tasting Team

Categories : (Di)Vino Amore

Date : 08-08-2020



Credito: 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: **Campo di Magnacosta**

Composizione varietale: 100% Cabernet Franc del campo di Magnacosta.
Denominazione: Rosso Toscana I.G.T..
Titolo alcolometrico: 14% vol.
Annata: 2013.
Età del vigneto: 24 anni.
Densità impianto: 10.000 piante per ettaro.
Altitudine: 450 m s.l.m..
Resa per ettaro: 25 quintali.
Fertilizzazione: letame di pecora.
Trattamenti: argilla, propoli, estratto di semi di pompelmo.
Vendemmia: 18 ottobre 2013.
Fermentazione: fermentazione alcolica per 12 giorni in vasche di acciaio.
Invecchiamento: 8 mesi in barrique di rovere francese, 11 mesi in vasche di cemento.
Imbottigliamento: luna calante di maggio 2015.
Produzione: 4.500 bottiglie.



The Wolf Post 
Wine Tasting Team

© Ph. Piero Pardini - The Wolf Post

Esame visivo

Limpidezza: **limpido**

Colore: **rosso rubino**

Consistenza: **consistente**

Osservazioni: intenso, profondo, luminoso con leggeri riflessi granati.

Esame olfattivo

Intensità: **intenso**

Complessità: **complesso**

Qualità: **fine**

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

Osservazioni: note di fiori rossi leggermente appassiti, segue un'amalgama aromatica elegante di frutti a bacca scura maturi tendenti alla confettura tra cui l'amarena e il cranberry, che lasciano emergere delicati profumi di creme de cassis, spiccano sentori speziati di cardamomo, pepe rosa macinato e peperoncino in polvere, inebriano tostature di legno di cedro e leggeri sentori di grafite. Sottofondi balsamici e di erbe aromatiche.

Esame gusto - olfattivo

Zuccheri: **secco**

Alcoli: **caldo**

Polialcoli: **morbido**

Acidi: **abbastanza fresco**

Tannini: **tannico**

Sostanze minerali: **sapido**

Struttura: **robusto**

Equilibrio: **equilibrato**

Intensità: **intenso**

Persistenza: **molto persistente**

Qualità: **fine**

Osservazioni:

Considerazioni finali

Stato evolutivo: **maturo**

Armonia: **armonico**

Note: vino dai profumi eleganti, con bouquet variegato. Quando si assaggia, il tannino massaggia delicatamente il palato e la qualità gusto olfattiva si protrae a lungo, regalando retrogusti molto piacevoli.

Abbinamento: beccaccia al tartufo nero.

Etichette recensite:

[Campo di Magnacosta 2013](#)

[Le Cupole 2018](#)

[Passobianco 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