

Nessun servizio 10:31 31%

← Cantina **TENUTA DI TRINORO** Home Cerca

SCHEDA DESCRIZIONE PRODOTTI (7) POSIZIONE

TENUTA DI TRINORO 2 {5}

Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano SI
0578 267110
www.vinifranchetti.com
info@vinifranchetti.com

CHIAMA NAVIGA SITO WEB EMAIL

Anno di fondazione: 1995

Proprietà: Andrea Franchetti

Enologo: Andrea Franchetti

Agronomo: Andrea Franchetti

Bottiglie Prodotte: 90000

Ettari vitati di proprietà: 23.0

Vendita diretta: Sì

Visite all'azienda: Sì, su prenotazione

Come arrivarci: dalla A1/ uscire a Chiusi-Chianciano T. e proseguire in direzione Sarteano.

Tenuta di Trinoro

Infrangendo una tradizione risalente a tempi remoti, riforgiata nel dopoguerra, che vedeva l'uva Sangiovese assioma tipico dell'enologia locale, Andrea Franchetti si è spinto sui terreni dell'ortodossia bordolese per creare il suo super rosso. Nel 1995, dopo mille sperimentazioni, nasce Le Cupole, seguito due anni dopo da Tenuta di Trinoro che negli Stati Uniti, paese tanto familiare ad Andrea di mamma americana, sbanca letteralmente. Da allora un fiume di idee è passato nella testa del vigneron, che si sono concretizzate nella nascita di una gamma completa e sempre ispirata ad una percezione artistica della vita, assieme alla produzione di vini ottenuti dalla lavorazione di viti che si arrampicano sulle pendici dell'Etna con l'azienda Passopisciaro.



Campo di Magnacosta

2018 Rosso Igt

TENUTA DI TRINORO



Regione
TOSCANA



Longevità
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica
15,5



Vitigno
Cabernet Franc 100%



Annata
2018



Prezzo
90,00



Bottiglie Prodotte
1950



Tipo Bottiglia
0,750



Abbinamento Gastronomico
Pici al sugo di lepre

Campo di Magnacosta

Da una parcella di 1,5 ettari sul fondo valle con terreni di ghiaia e limo alluvionale. Rubino luminoso. Una coltre di pepe verde avvolge toni di prugne California e cassis, cacao e vaniglia. In bocca è caldo e di morbida struttura, con tannini perfettamente integrati e perfetta spinta fresco/sapida. Persistente. 11 mesi in cemento e 8 in barrique.



Tenuta di Trinoro

2018 Rosso Igt

TENUTA DI TRINORO



Regione
TOSCANA



Longevità

Godibile sin d'ora e da conservare oltre i 5 anni



Gradazione Alcolica

15.0



Vitigno

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



Annata

2018



Prezzo

250.00



Bottiglie Prodotte

7000



Tipo Bottiglia

0,750

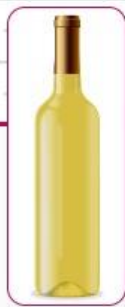


Abbinamento Gastronomico

Coscio di cinghiale al rosmarino e ginepro, Angus al pepe verde

Tenuta di Trinoro

Rubino profondo, pieno di luce sfolgorante. Naso da fuoriclasse, con ricchezza di note di frutti selvatici, ciliegie, marasche, peonia, rosa canina, carcadè e tocchi minerali di ferro, e ancora boero, erbe aromatiche e uno tsunami di nobili toni vegetali. Bocca imponente e succosa, bilanciata da tannini raggruppati e fini come seta. Lunghissima e senza interruzione la persistenza, anch'essa su ricordi di liquirizia e finale boisé. Vinificazione e maturazione per 11 mesi in acciaio e 8 in barrique.



Bianco Trinoro
 2018 Bianco Igt
TENUTA DI TRINORO

	Regione TOSCANA
	Longevità Godibile sin d'ora e per altri 2 anni
	Gradazione Alcolica 12.5
	Vitigno Sémillon 100%
	Annata 2018
	Prezzo 50.00
	Bottiglie Prodotte 2100
	Tipo Bottiglia 0,750
	Abbinamento Gastronomico Filetti di rombo in crosta di patate aromatiche.

Bianco Trinoro

Paglieriono dorato luminoso. Naso concentrato su sensazioni di frutta tropicale, ginestra e mughetto su erbe aromatiche e tocchi vegetali. Di brillante freschezza gustativa, morbido e piacevolmente sapido. Persistenza lunga e fruttata. 7 mesi in cemento e un anno di affinamento in bottiglia.



Campo di Camagi

2018 Rosso Igt

TENUTA DI TRINORO



Regione
TOSCANA



Longevità

Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica

16.0



Vitigno

Cabernet Franc 100%



Annata

2018



Prezzo

90.00



Bottiglie Prodotte

1950



Tipo Bottiglia

0,750



Abbinamento Gastronomico

Ossobuco con patate

Campo di Camagi

Una delle 3 selezioni di Cabernet Franc proposta dall'azienda, da vigna di 1,5 ettari composta di uno strato sottile di quarzi e calcare. Rubino pieno per un naso ricchissimo di note di frutti di bosco in confettura, olive nere, canfora e un filo di vegetale nobile. In bocca tannini virili e giusta morbidezza delineano un gusto ricco e rispondente. Persistente. 11 mesi in cemento e 8 in barrique.



Campo di Tenaglia

2018 Rosso Igt

TENUTA DI TRINORO



Regione
TOSCANA



Longevità

Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica

16.0



Vitigno

Cabernet Franc 100%



Annata

2018



Prezzo

90.00



Bottiglie Prodotte

1950



Tipo Bottiglia

0,750



Abbinamento Gastronomico

Tournedos al pepe rosa e sale nero delle Hawaii

Campo di Tenaglia

Parcella di appena 0,8 ettari, posta a 550 m slm, con suoli di sabbia calcarea. Rubino fulgido. Intriganti note di erbe aromatiche e more, viola e rosa su un fondo di spezie dolci. Massa tannica movimentata e giusta rispondenza caratterizzano il gusto. 11 mesi in cemento e 8 in barrique.



Le Cupole

2018 Rosso Igt

TENUTA DI TRINORO



	Regione TOSCANA
	Longevità Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni
	Gradazione Alcolica 15.0
	Vitigno Cabernet Franc 40%, Merlot 37%, Cabernet Sauvignon 13%, Petit Verdot 10%
	Annata 2018
	Prezzo 30.00
	Bottiglie Prodotte 70000
	Tipo Bottiglia 0,750
	Abbinamento Gastronomico Coda di manzo in umido

Le Cupole

Rubino scuro. Profumi di frutta a polpa rossa e di bosco ben maturi, tintinnii vegetali e bordate di liquirizia. La bocca si dimena con tannini vigorosi e vibrante freschezza. Durata la lunghezza. 11 mesi in cemento e 8 in barrique.