



2018 Bianco di Trinoro, Tenuta di Trinoro

Quando Andrea Franchetti decise che si sarebbe messo a fare vino era completamente digiuno di pratiche enologiche di vigna e cantina.

Per colmare questa sua lacuna partì a fine anni '80 per Bordeaux per conoscere quelli che allora erano i maestri riconosciuti della produzione enologica mondiale.

Oltre ad un bagaglio notevole di esperienze, Franchetti riportò in Italia l'imprinting a riproporre in Val d'Orcia quel tipo di vitivinicoltura e, anche, le sue prime marze bordolesi.

Non stupisce quindi che nel 2001, volendo impiantare un vigneto a bacca bianca nella sua Tenuta di Trinoro, abbia scelto il vitigno semillon da cui, nel 2006, ottenere il suo primo Bianco di Trinoro.

Il vino, la cui prima annata commercializzata è stata il 2017, nasce da un vitigno di appena mezzo ettaro situato in uno dei punti più alti della tenuta, a 600 metri slm, con una densità d'impianto molto fitta.

Le uve pressate a grappolo intero e fermentate hanno dato origine a un mosto che è rimasto a riposare per un anno, in contatto con i propri lieviti, in vasca di cemento. Il vino ottenuto, con una tiratura di appena 2000 bottiglie, ha infine concluso l'affinamento in bottiglia per altri 8 mesi.

Nel bicchiere questa seconda annata "ufficiale" veste di giallo paglierino piuttosto scarico, con una consistenza appena accennata, testimone di una gradazione alcolica contenuta (12,5°).

Il naso apre su note vegetali, fra paglia e verbena, seguite da frutta gialla molto fresca, di pescanoce e susina, e sullo sfondo rinfrescanti richiami citrini e minerali, con un lieve idrocarburo.

In bocca torna forte la componente acidula di lime e cedro, unita a una buona sapidità e a un centro palato più complesso di mela cotogna e miele, per finire la sua corsa, di media lunghezza, su note ammandorlate.



Via Val d'Orcia, 15
53047 SARTEANO (Siena)
Tel: +39 0578-267110
Fax: +39 0578-267303
info@vinifranchetti.com
<http://www.vinifranchetti.com>