



# Tenuta di Trinoro 2019 | Tenuta di Trinoro



Denominazione	IGT Rosso Toscana
Area di produzione	Val d'Orcia, al confine tra Umbria e Lazio
Assemblaggio	Merlot 60%, Cabernet Franc 40%
Età del vigneto	27 anni
Densità impianto	10.000 piante per ettaro
Altitudine	450-600 m asl
Resa per ettaro	25 Q/Ha
Epoca vendemmiale	Cabernet Franc 17-18 ottobre; Merlot 25 settembre, 5 ottobre
Tipo di raccolta	Selezione manuale
Fertilizzazione	Letame di pecora
Trattamenti	Rame, zolfo, argilla, propoli ed estratto di semi di pompelmo
Vinificazione	Fermentazione alcolica per 10-15 giorni in vasche d'acciaio
Affinamento	5 mesi in barriques di rovere francese nuove e 1 anno in vasche di cemento
Imbottigliamento	luna calante maggio 2021

Il Tenuta di Trinoro rappresenta la massima espressione dello stile vinicolo di Andrea Franchetti. L'assemblaggio di uve di Merlot e Cabernet Franc provenienti dalle migliori vigne, piantate sui terreni più poveri composti da detriti di roccia calcarea e argilla, varia di anno in anno in modo da interpretare al meglio l'annata in corso.

## Annata 2019

“Una primavera fredda, con un maggio inesistente. Durante la gelata del 7 maggio, abbiamo acceso oltre 9.000 candele nel nostro vigneto più basso, Campo di Magnacosta a 450m slm, per proteggere i delicati germogli, già tardivi a causa di un periodo di freddo prolungato. Grappoli spargoli, acini piccoli e bucce molto tenaci. Dopo un agosto molto caldo, la fine dell'estate ha visto un abbassamento della temperatura e le piante, già stanche dopo il raccolto eccezionale del 2018, si sono paralizzate. In particolare, il Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, essendo più tardivi. Ciò si è tradotto con una vendemmia posticipata per questi vitigni. Abbiamo iniziato il 14 settembre con il Semillon, raccolto in 2-3 volte, e il primo pezzo del merlot sulle colline il 14 settembre, con il fulcro dei merlot intorno al dieci ottobre e dei Franc intorno al 18. Il periodo di attesa tra il merlot e il Cabernet Franc è stato molto breve quest'anno. Dopo un clima piovoso e fresco durante la prima metà di ottobre, c'era comunque buona quantità e ottima qualità: cinque o sei merlot eccezionali e lo stesso per i Franc, a causa dei grappoletti tutti piccoli e con pochi chicchi ma lasciati quest'anno in maggiore quantità sulle piante. Dopo il freddo di fine estate il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot hanno invece trovato un autunno molto caldo, con noi in maniche corte fino all'ultima settimana di ottobre, e le uve sono state raccolte il 23 e 24 ottobre. I due periodi di freddo intenso, a maggio e a fine estate, hanno inciso fortemente sui vini, lasciando una traccia di freschezza nonostante il caldo di agosto e degli albori dell'autunno. I vini hanno un corpo meno denso rispetto ad altre annate, un vino non troppo maturo ma più fresco, per la fatica delle piante a maturare. Aspettiamo ora che si formino in barriques.”

*Andrea Franchetti*