

# DUEMILAVINI

Il Libro Guida ai Vini d'Italia e  
ai Ristoranti Cantine d'Attrazione



2006

Associazione Italiana Sommelier

# TENUTA DI TRINORO

## TENUTA DI TRINORO

Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano (SI) - Tel. 0578 267110  
Fax 0578 267303 - www.tenutaditrinoro.it - info@trinoro.it

Anno di fondazione: n.d.

Proprietà: Tenuta di Trinaco srl

Enologo: Andrea Franchetti

Totale bottiglie prodotte: 81.000

Ettari totali vitati di proprietà: 28

Vendita diretta prevista: no

Visite all'azienda: non sono previste

Come arrivare: dalla A1 uscire a Chiusi, Chianciano Terme e dirigersi verso Sarteano. Dal paese seguire le indicazioni aziendali.

*Il Barone Rampante del vino italiano si chiama Andrea Franchetti. Ha modi aristocratici e mani da lavoratore, perché in vigna e in cantina ci sta sul serio, senza delegare a nessun enologo né consulente. Il suo obiettivo dichiarato? Semplice, fare il miglior vino del mondo! Per questo ha vissuto a New York, ha studiato a Bordeaux, è stato broker del vino, ristoratore e cento altre cose. Impianta vitigni bordelais, Cabernet Franc soprattutto, a densità folli, allevate ad alberello basso su filare. Niente irrigazione, concimazione solo con foglie e sarmenti tritati e vendemmia a novembre. I Palazzi, uscito qualche anno fa en primeur come vin de garage, sbalordisce la critica USA ed è subito un cult. Ma Franchetti non è soddisfatto, e ne sospende la produzione. Guarda all'Uva di Troia, al Lazio, alla Sicilia. Stralunata, romantico e geniale come un personaggio di Calvino.*

## CINCINNATO 2003



**Tipologia:** Rosso Igt - Uve: Cesanese d'Affile 100% - Gr. 14,5% - € 56 - Bottiglie: 2.400 - Nessuno, nel Lazio, era mai riuscito a ottenere un vino così concentrato ed elegante dal Cesanese. Rubino non profondo, ma vivida, quasi brillante, è un profluvio di amarena e visciole, posca, composta di frutti rossi. Bocca rotonda, grazie a tannini incredibilmente vellutati e ritorno fruttato fresco e balsamico, vibrante d'intensità. Mai pesante o sovraestratto, in aureo equilibrio con la freschezza malgrado la struttura straordinaria. Persistenza sbalorditiva. Matura 10 mesi in barrique, sui propri lieviti, più altri 8 in botte grande. A un soffio dai Cinque Grappoli. Su cosciotto d'agnello.

## TENUTA DI TRINORO 2003



**Tipologia:** Rosso Igt - Uve: Cabernet Sauvignon 42%, Cabernet Franc 37%, Merlot 16%, Petit Verdot 5% - Gr. 14,5% - € 240 - Bottiglie: 7.000 - Sotto le note "in erba", la temprà è del fuoriclasse. Rubino intenso percorso da lampi violacei. Il naso è già ampio, di rosa canina e peonia, ciliegia, marasca, susina, su trama di spezie dolci, tabacco, resine balsamiche, cioccolato, goudron, peperone verde grigliato, muschio. Struttura imponente, ma progressiva, di estrema eleganza. Lunga persistenza fruttata. Uve raccolte e vinificate separatamente, poi assemblate in proporzioni variabili a seconda dell'annata. Il 2002 non è stato prodotto. Matura 18 mesi tra barrique e rovere grande. Ottimo su rollé di vitello con funghi.

## LE CIPOLE 2003



Cabernet Franc 43%, Merlot 36%, Cabernet Sauvignon 12%, Uva di Troia 6%, Cesanese d'Affile 3% - € 25 - Spiocato profumato di ciliegia, anarcaa, violetta, pruno selvatico, pai rosa appassita e uverta di Corinto. Delicato tocco balsamico e vanigliato, che vira quasi alla moa. Ben equilibrato, il più pronto della gamma, ha testa a Bordeaux e cuore mediterraneo. 18 mesi di barrique. Provatelo su una moussakà