

Gambero Rosso®
© Slow Food Editore



vinid'Italia 2008


2.245 PRODUTTORI
18.000 VINI

305 TRE BICCHIERI

Tenuta di Trinoro

Via Val d'Orcia, 15

53047 Sarteano [SI]

 0578267110

www.trinoro.it

Produzione annua 78.000 bottiglie

Ettari vitati 29

Tipo di viticoltura Naturale

Andrea Franchetti non conosce mezze misure in fatto di ricerca della qualità assoluta. I vigneti sono allevati con un rigoroso ricorso alla biodinamica e le vendemmie vengono effettuate il più tardivamente possibile. In cantina non sono ammesse alchimie tecnologiche, le fermentazioni sono effettuate in cemento con l'uso esclusivo di lieviti autoctoni e la maturazione avviene in barrique accuratamente selezionate. Scelte senza compromessi che hanno trasformato uno sperduto angolo della provincia sud orientale di Siena in una piccola Bordeaux. Inutile dire che i risultati sono in linea con l'impegno maniacale. Il Tenuta di Trinoro '05, blend di merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon e petit verdot, esibisce una forza e una maturità del frutto impressionante, ma anche una complessità tutta attinta della terra. Rotondo e maturo Le Cupole '05, il "second vin" aziendale ottenuto da uve cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon, petit verdot, cesanese e uva di Troia, provenienti dai vigneti più giovani. Assente il Cincinnato, vino prodotto solo nelle vendemmie particolarmente calde.

• Tenuta di Trinoro '05		8
• Le Cupole di Trinoro '05		6
• Tenuta di Trinoro '03		8
• Tenuta di Trinoro '04		8
• Le Cupole di Trinoro '02		6
• Tenuta di Trinoro '01		8
• Le Cupole di Trinoro '04		6
• Le Cupole di Trinoro '03		6