

guida 2011

slow wine

STORIE
DI VITA
VIGNE
VINI
IN
ITALIA



Slow Food Editore

SARTEANO (SI)

Tenuta di Trinoro

Via Val d'Orcia, 15
tel. 0578 267110
www.tenutaditrinoro.it
info@trinoro.it

22 ha - 90.000 bt

VITA - Esperto conoscitore di vini e talento visionario, Andrea Franchetti creò Trinoro agli inizi degli anni Novanta. Nessuno prima di lui aveva intuito le attitudini vitivinicole di questa parte della Val d'Orcia. La sua scintilla demiurgica fu seguita da anni di attente sperimentazioni sull'adattabilità tra suolo e varietà impiantate, seguendo un modello bordolese di riferimento. Trinoro è, ad oggi, una delle aziende italiane più prestigiose.

VIGNE - Il vigneto si estende per circa 30 ettari con alta densità di impianto, in perfetto stile bordolese. In un suolo dove la matrice argillosa tende a prevalere, le vigne sono state messe a dimora in sacche con cospicua presenza di sasso da deposito fluviale. Attraverso potature mirate al diradamento delle uve si cerca di ottenere pochi grappoli per pianta. La raccolta avviene all'apice della maturazione fenolica e zuccherina delle uve.

VINI - La vinificazione delle uve procede separatamente, tenendo conto della varietà, della parcella di provenienza e della curva di maturazione. A seguito di queste selezioni, i mosti percorrono strade diverse, dalla fermentazione sino all'affinamento in piccole botti di rovere; questo percorso produttivo è riassunto su un foglio che campeggia sulla parete della cantina, edificio, tra l'altro, di affascinante razionalità. Si usa anche il cemento per gli assemblaggi finali. Il **Tenuta di Trinoro 2008** (cabernet sauvignon e franc, petit verdot; 8.000 bt; 235 €) offre una splendida finezza, con tannini precisi e preziosa acidità. **Le Cupole di Trinoro 2008** (cabernet sauvignon e franc, petit verdot, merlot; 75.000 bt; 36 €) è vino di estrema eleganza. Passato in legno per un periodo minore rispetto al Tenuta, ha un olfatto intenso e definito, con un palato di bella articolazione.

CONCIMI sovescio

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI autoctoni

UVE 100% di proprietà