



# slow wine

*guida*  
2019

Storie di vita  
vigne, vini in Italia

1.957 cantine recensite  
24.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA  
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



**FISAR**

FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER  
ALBERGATORI RISTORATORI



Slow Food Editore

CON OLTRE 100 LOCALI DOVE ACQUISTARE O BERE UN BUON BICCHIERE

SARTEANO (SI)

## Tenuta di Trinoro

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

23 ha - 80.000 bt

**VITA** - La Tenuta di Trinoro nasce da un'intuizione di Andrea Franchetti che, forte della sua esperienza oltralpe, si è reso conto delle potenzialità che avrebbero avuto i vitigni bordolesi in questo lembo di Toscana. Per scelta aziendale qui tutto è funzionale ad assecondare la qualità dei vini: essenzialità in cantina e nei vari locali, con un'eleganza minimalista a esaltare il prodotto finale.

**VIGNE** - Le vigne sono piantate con sesti molto stretti su terreni che vanno dai 300 fino a 600 metri di quota, a prevalenza di sabbia e scheletro sassoso nella parte più bassa e con buona percentuale di argilla sulle colline. Diradamenti selettivi e lavorazioni manuali sono la prassi. Le vendemmie, generalmente da fine settembre a metà ottobre, sono effettuate solo a perfetta maturazione.

**VINI** - Lunghe fermentazioni con numerose follature, lieviti selezionati, barrique francesi e, per finire, un anno di cemento per la decantazione e l'adeguata ossigenazione. Suntuoso all'olfatto il **Tenuta di Trinoro 2015** (● cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot; 8.400 bt; 265 €), con spezia piccante e avvolgente frutto dolce, ampio ed elegante nel sorso setoso. Delle tre vigne sorelle, il **Campo Magnacosta 2016** (● cabernet franc; 2.100 bt; 80 €) ha bocca piena, con una fragola dolce leggermente speziata, asciugata da un bel tannino. Più erbaceo, fruttato e con minore speziatura il **Campo Camagi 2016** (● cabernet franc; 1.650 bt; 75 €), ma con sorso lunghissimo; infine aperto e floreale il **Campo Tenaglia 2016** (● cabernet franc; 1.900 bt; 70 €), dalla beva dolce e succosa. Ancora un po' contratto e asciutto il **Le Cupole 2016** (● cabernet franc, cabernet sauvignon, petit verdot, merlot; 58.000 bt; 27 €): uscirà alla distanza. Il **Palazzi 2015** (● merlot; 3.700 bt; 239 €) è dolce e carnoso.

FERTILIZZANTI letame

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna certificazione

CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)

## Passopisciario



Frazione Passopisciario  
Contrada Guardiola  
tel. 0578 267110  
www.passopisciario.com  
info@passopisciario.com

---

26 ha - 97.000 bt

---

**VITA** - Il concetto di vino di contrada parte da quest'azienda voluta da Andrea Franchetti che, forte dell'esperienza vitivinicola maturata in val d'Orcia, è arrivato sull'Etna nel 2000 e qui ha introdotto il concetto di cru, fino ad allora sconosciuto in zona. Andrea è stato il promotore della manifestazione Contrade dell'Etna, che si tiene ogni anno da circa 10 anni nei pressi di Randazzo e che attira numerosi visitatori da tutto il mondo.

**VIGNE** - Parte dei vigneti si trova in contrada Guardiola, proprio intorno alla cantina che si raggiunge da una tortuosa stradina dal centro di Passopisciario. Gli altri vigneti sono suddivisi in diverse contrade della cintura settentrionale dell'Etna: Chiappe Macine, Porcaria, Rampante e Sciarra Nuova. Alle varietà tipiche del territorio, si sono affiancati vitigni come lo chardonnay, il cesanese d'Affile e il petit verdot.

**VINI** - Può definirsi un viaggio tra le contrade quello fatto in compagnia di Vincenzo Lo Mauro, braccio destro di Andrea. Il nostro preferito, in una batteria stellare, è il **Contrada G 2016 grande vino** (● nerello mascalese; 3.800 bt; 43 €), ricco di sfaccettature olfattive: è nitidamente fruttato e sapido. L'**Etna Rosso Passorosso 2016** (● 44.000 bt; 26 €), blend di tutte le uve delle diverse contrade, è finemente balsamico, con un corpo energetico che concilia struttura ed eleganza. Degno di nota è il **Passobianco 2016** (○ 37.000 bt; 26 €), una sorprendente interpretazione etnea di chardonnay. Tutti nerello mascalese in purezza le etichette seguenti. Il **Contrada R 2016** (● 3.300 bt; 41 €) è un vino d'alta quota: esprime profumi sottili e ha bocca tesa, con tannini ancora da smussare. Il **Contrada S 2016** (● 2.300 bt; 39 €) è floreale, succoso, con un tannino gentile e un finale lungo. Generoso e morbido il **Contrada C 2016** (● 3.700 bt; 34 €).

---

FERTILIZZANTI letame

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico, sfalcio

LIEVITI selezionati

UVE acquisto 10%

CERTIFICAZIONE nessuna certificazione