



TENUTA di TRINORO

Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano (SI) – Italy
tel.+39 (0) 578 267110 fax +39 (0) 578 267303

www.trinoro.it



2003

La valle si estende in Toscana dove si uniscono i confini con l'Umbria e il Lazio, nella provincia di Siena. I vigneti sono piantati ad un'altezza di 5-700 metri s.l.m. con una densità di 9.400 piante per ettaro. L'esposizione è Ovest – Sud – Ovest, con 10 ettari su ghiaie alluvionali di altopiano e altrettanti su calcare eroso e creta, sul fianco della montagna. L'età delle viti va dai 7 ai 13 anni e dopo il diradamento hanno prodotto 15 ettolitri di vino da 26 quintali di uva per ettaro. Con fioriture, legagioni e invaiature precoci, l'annata è stata caldissima dall'inizio di giugno fino all'inizio di settembre; poi la stagione si è raffreddata velocemente e le piante si sono rinverdate in una specie di seconda vita, con notti fredde e tempo sereno fino alla fine di ottobre. Abbiamo raccolto il Merlot il 25,26 e 29 di agosto, poi il 5,8,10,15 e 22 di settembre; il Cabernet Franc il 27 e il 30 di settembre, poi il 2,7,13 e 17 di ottobre; il Cabernet Sauvignon il 6,22 e 26 ottobre; il Petit Verdot il 7 e 13 ottobre.

Abbiamo vinificato con i lieviti della proprietà per un periodo da 9 a 15 giorni in piccole vasche di acciaio aperte; quest'anno abbiamo fatto 41 fermentazioni. La malolattica e il successivo riposo sui lieviti sta avvenendo in barriques nuove di legno francese.

La produzione quest'anno di Tenuta di Trinoro sarà di 730 casse. La proporzione varietale emersa dalla scelta su tutte le fermentazioni è:

42 % Cabernet Sauvignon

37 % Cabernet Franc

16 % Merlot

5 % Petit Verdot