



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



TENUTA di TRINORO

ROSSO TOSCANA

indicazione geografica tipica
IGP/IGT

14%vol

IMBOTTIGLIATO DAL VITICOLTORE
TENUTA DI TRINORO SRL SARTEANO (SI) - ITALIA
PRODOTTO IN ITALIA

e 75cl

TENUTA DI TRINORO 2008

Per capire perché questo vino è così diverso dalle nostre altre vendemmie, con la frutta sgargiante e gli aromi così forti, è importante andare indietro nel tempo e considerare la fatica, l'inedia, quasi, che i vigneti avevano sofferto per tutto l'anno precedente, il 2007 che era stato secco e senza piogge fino dall'inverno. Affamate e senza riserve, le piante entrano nel 2008 e ne affrontano le condizioni principali: la primavera piovosa, con sbalzi di freddo; e l'estate lunga e accecante, con al centro il terribile solleone della Val d'Orcia.

Il vigneto, quando prese la chioma, ebbe subito un'esagerata fertilità che si rifletteva con un verde fisso e insolito delle foglie. Sembrava riuscire a proteggersi dal caldo durante tutto il mese di agosto, e mi pareva che le piante si fossero salvate dallo stress; invece hanno ceduto molto più tardi, bloccandosi segretamente dopo la prima settimana di settembre e rimanendo ferme per tutto il mese. L'uva, a causa della primavera fredda, si era formata in modo diseguale e era rimasta poco riparata dietro foglie troppo piccole, in qualche parte esposta direttamente al sole.

Alla fine di settembre, quando a Trinoro di solito si comincia a raccogliere il merlot, non riuscivo a trovare un chicco maturo per quanto girassi tra le piante, ma, invisibili, nell'uva c'erano le premesse per i diversissimi sapori che avrebbe avuto il vino di quest'anno. Dopo qualche piccola raccolta "di assaggio", quindi, sospendevo la vendemmia: l'incubo di ogni vignaiolo dove l'uva non matura, mentre novembre e le piogge arrivano veloci. La maturità si fece sentire di colpo qua e là tra i merlot, alla metà di ottobre: cominciai a raccogliere tutta una quantità di piccoli profili e di parcelle della vigna, finché, alla fine, tra tutti i tipi di uva arrivammo a riempire una quarantina di vasche. I mosti avevano tinte e profumi diversissimi. I vini, come sono apparsi dopo qualche mese, sembravano un mosaico di odori che mi faceva pensare a cose infantili, a colori. Ora che li assemblo, l'annata 2008, così difficile e lunga da capire, cogliere e vinificare si trasforma in un vino esotico e potente, con qualità diverse, mi pare, dalle altre annate di Tenuta di Trinoro. Dopo aver scelto un assemblaggio di 35% Cabernet Franc, 35% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon e 5% Petit Verdot.