

TRE, il numero magico di Tenuta di Trinoro: una degustazione con Andrea Franchetti e i suoi vini della val d'Orcia

14/6/2017 2 MILA



Degustazione Tenuta di Trinoro  
**di Carlo Bertilaccio**

Lunedì 5 giugno: nella libreria Todo Modo a Firenze incontriamo Andrea Franchetti con le sue ultime creature/ interpretazioni di **Tenuta di Trinoro**. Con l'accurata e puntuale regia di Ursula Thurner e delle sue collaboratrici Lucia e Paola, abbiamo avuto la possibilità di assaggiare in varie declinazioni e annate **tre** vini dell'azienda : Palazzi, il vino di Merlot ( **tre** annate: 2013, 2014 e

2016 *en primeur*), il Cabernet Franc nelle **tre** nuove interpretazioni dell'annata *en primeur* 2015 ( Campo di Magnacosta, Campo di Tenaglia e Campo di Camagi) e **Tenuta di Trinoro** ( vitigni Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot in blend diversi per ognuna delle **tre** annate 2011, 2013 e 2015 *en primeur* , la 2011 senza Merlot e a prevalenza di Cabernet Franc) in una degustazione francamente singolare e appagante sia per i vini ,ciascuno a suo modo splendido, sia per le modalità in cui si è svolta, e cioè in assoluta libertà di assaggio e con Andrea Franchetti a disposizione dei partecipanti per domande, chiarimenti curiosità. E così si spiega la magia di quel **tre** del titolo che richiama anche le serie di bottiglie incontrate sul tavolo di degustazione e , *last but not not least*, le **tre**leve che muove Andrea Franchetti per produrle e cioè: passione, competenza e fantasia.

Ecco cosa scrive nel libretto di presentazione dell'evento a proposito della sua tenuta in quel di Sarteano:

“ Nella stranezza climatica le viti si comportano in maniera distorta e vengono fuori vini sorprendenti. Chi arriva in un luogo vergine e deserto come la Val d'Orcia trova immagini potenti che vengono fuori da forze senza nome. Un viticoltore può corteggiare in queste immagini per anni senza capirle mai del tutto ma intanto trasmette uno stile unico ai suoi vini.... sono vigne di 30 anni di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot. La densità è altissima e arriva alle 10000 piante per ettaro.

La tenuta viene vendemmiata ogni anno *à la carte* ossia ogni vigneto è raccolto a turno e singolarmente. Insieme a tenuta di Trinoro, vino perpetuo dell'azienda, (A. Franchetti) produce Palazzi vino di Merlot e, separatamente, tre singoli appezzamenti di Cabernet Franc, I Campi...”

*"Fare vino è un lavoro artistico. Ogni anno non cambia solo l'andamento climatico ma anche il mio modo di fare il vino perché anche io, come le viti sono influenzato dal paesaggio e dalle stagioni"*

Ed è quello che si prova degustando i vini che, pur mantenendo uno stesso stile inconfondibile ( nitore, equilibrio, purezza, freschezza e tannini quasi timidi per la loro delicatezza), si

presentano ognuno con una diversa impronta. Prima di accennare un po' più direttamente agli assaggi voglio solo sottolineare che le gradazioni dei vini vanno da 14,5° a 16,5° e che davvero me ne sono accorto solo leggendo le etichette. Gli assaggi:

### **Palazzi (Merlot)**

2016 *en primeur*: equilibrio e bella acidità con sentori di caffè e confettura di cotogna, tannini morbidi

2014: grande freschezza, bel frutto con sentori di viola e di liquirizia

2013: morbido, potente, persistente, sentori di cioccolato e tannini setosi



Tenuta di Trinoro, Palazzi

### **I Campi, 2015 en primeur (Cabernet Franc)**

Campo di Magnacosta: frutti scuri, mora, tabacco, spezie, grande eleganza

Campo di Tenaglia: succoso, speziato, polvere di caffè e profumi di elicriso

Campo di Camagi: floreale, persistente, balsamico, sentori di alloro, tannini levigati



Tenuta di Trinoro, I Campi

**Tenuta di Trinoro (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot)**

2015 *en primeur*: morbido, pieno, profumi di macchia e frutti rossi, tannini già ben definiti 2013: fresco, floreale e vegetale, agrumato con sentori di prugna croccante, tannini setosi 2011: alloro, ginepro, cotogna, rabarbaro, tabacco e grande equilibrio, tannini carezzevoli



Tenuta di Trinoro



Tenuta di Trinoro

Qualche parola infine sul luogo che ci ha ospitati: la libreria Todo Modo è un posto veramente originale dove convivono bellissimi libri e grandi bottiglie e in cui è possibile gustare piatti della tradizione toscana, e non solo, presentati con cura e attenzione. Due per tutti da consigliare per la leggerezza della preparazione: la trippa in bianco e la lingua salmistrata, di una delicatezza e di una freschezza decisamente insolite.

**Tenuta di Trinoro – Via Val d’Orcia,15 – 53047 Sarteano (SI)**

**Tel. +39 578 267110 – Fax +39 578 267303 –**

**[www.trinoro.it](http://www.trinoro.it)**

Source: <http://www.lucianopignataro.it/a/tenuta-di-trinoro-degustazione-con-andrea-franchetti-e-i-suoi-vini-della-val-dorcia/127235/>