



TENUTA di TRINORO

Tenuta di Trinoro, Tenuta di Trinoro 2016



Assemblaggio: 48% Cabernet Franc, 52% Merlot

Vendemmia: Merlot di Cavalli Nord il 27/09, Cabernet Franc di Camagi Nord + Sotto Cocceto il 10/10

Età del vigneto: 25 anni

Densità impianto: 10.000 piante per ettaro

Altitudine: 450-600 m asl

Resa per ettaro: 25 Hl/Ha

Fertilizzazione: Letame di pecora

Trattamenti: Argilla, propoli, estratto di semi di pompelmo

Vinificazione: Fermentazione alcolica per 12 giorni in vasche d'acciaio

Invecchiamento: 8 mesi barriques di rovere francese nuovo; 11 mesi in vasche di cemento

Imbottigliamento: Luna calante di aprile 2018

Produzione: 6.000 bottiglie

Il Tenuta di Trinoro non è frutto di una ricetta prestabilita, ma dell'ispirazione e intuito del suo produttore. Questo vino super-tuscan interpreta al meglio le caratteristiche dei suoi vitigni bordolesi e del particolare terroir presente in questo remoto angolo della Toscana. Lo stile unico di Andrea Franchetti è palese in ognuna delle sue annate. Ricchezza, concentrazione, profondità e complessità sono i capisaldi di questo stile.

ANNATA 2016

Da qualche giorno si parla anche del 2016, perchè i vini che sono in cantina somigliano a dei fiori. Da Bordeaux, che ha avuto condizioni di tempo simile al nostro, cresce l'eccitazione; provano a raccontare questa stagione incerta che ha fatto una presa così leggera nella mente di tutti; ma succedono questi vini incredibili.

Lo stile del 2016 è soprattutto evidente nel vino di Tenuta di Trinoro. Da oltre vent'anni la proprietà si vendemmia "à la carte"; è un 'appuntamento a turno con sedici vigneti, raccolti nel momento migliore e negli anni l'ordine si ripete.

Più tardi, l'assemblaggio sgancia il vino dai varietali. Da un campionario di razze si compone l'oggetto nuovo, non cabernet franc o cabernet sauvignon ma il vino PERPETUO della proprietà nell'ultima edizione. Nel vino 2016 ho cercato la levità dell'annata: messi da parte tutte le altre vasche, ne ho unite due di merlot e due di franc, misurate in parti eguali.