

← Cantina **TENUTA DI TRINORO**
Home Cerca



SCHEDA



DESCRIZIONE



PRODOTTI (8)



POSIZIONE

TENUTA DI TRINORO 2 (5 🍷)

 Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano SI
 0578 267110
 www.vinifranchetti.com
 info@vinifranchetti.com





CHIAMA



NAVIGA



SITO WEB



EMAIL

Anno di fondazione:	1995
Proprietà:	Andrea Franchetti
Enologo:	Andrea Franchetti
Agronomo:	Andrea Franchetti
Bottiglie Prodotte:	90000
Ettari vitati di proprietà:	23.0
Vendita diretta:	Si
Visite all'azienda:	Si, su prenotazione
Come arrivarci:	dalla A1/ uscire a Chiusi-Chianciano T. e proseguire in direzione Sarteano.
Ristorante:	No

5 	Palazzi	📅 2019 € 243.00 Rosso Igt
5 	Tenuta di Trinoro	📅 2019 € 279.00 Rosso Igt
4 	Bianco Trinoro	📅 2019 € 53.00 Bianco Igt
4 	Campo di Camagi	📅 2019 € 80.00 Rosso Igt
4 	Campo di Magnacosta	📅 2019 € 80.00 Rosso Igt
4 	Campo di Tenaglia	📅 2019 € 80.00 Rosso Igt
4 	Le Cupole	📅 2019 € 31.00 Rosso Igt
4 	Sancaba	📅 2019 € 53.00 Rosso Igt



Palazzi

2019 Rosso Igt

TENUTA DI TRINORO



Regione
TOSCANA



Longevità
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica
15,5



Vitigno
Merlot



Annata
2019



Prezzo
243.00



Tipo Bottiglia
0,750



Lavorazione
Cemento e barrique.



Abbinamento Gastronomico
Beccaccia al tartufo



Tenuta di Trinoro

2019 Rosso Igt

TENUTA DI TRINORO



Regione
TOSCANA



Longevità
Godibile sin d'ora e da conservare oltre i 5 anni



Gradazione Alcolica
15,0



Vitigno
Cabernet Franc 69%, Merlot 23%, Cabernet Sauvignon 8%



Annata
2019



Prezzo
279.00



Bottiglie Prodotte
7000



Tipo Bottiglia
0,750



Lavorazione
Vinificazione in acciaio e maturazione tra cemento 12 mesi e barrique 6 mesi.



Abbinamento Gastronomico
Petto d'anatra laccato all'arancia



Bianco Trinoro

2019 Bianco Igt

TENUTA DI TRINORO



Regione
TOSCANA



Longevità
Godibile sin d'ora e per altri 2 anni



Gradazione Alcolica
12.5



Vitigno
Sémillon



Annata
2019



Prezzo
53.00



Bottiglie Prodotte
2446



Tipo Bottiglia
0,750



Lavorazione
Acciaio e cemento.



Abbinamento Gastronomico
Crudo di gamberi viola con extravergine di oliva



Campo di Camagi

2019 Rosso Igt

TENUTA DI TRINORO



Regione
TOSCANA



Longevità
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica
15.5



Vitigno
Cabernet Franc



Annata
2019



Prezzo
80.00



Bottiglie Prodotte
1302



Tipo Bottiglia
0,750



Lavorazione
11 mesi in cemento e 8 in barrique.



Abbinamento Gastronomico
Agnello alle erbe aromatiche



Campo di Magnacosta

2019 Rosso Igt

TENUTA DI TRINORO



Regione
TOSCANA



Longevità
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica
15,5



Vitigno
Cabernet Franc



Annata
2019



Prezzo
80,00



Bottiglie Prodotte
2122



Tipo Bottiglia
0,750



Lavorazione
11 mesi in cemento e 8 in barrique.



Abbinamento Gastronomico
Stracotto alle erbe aromatiche



Campo di Tenaglia

2019 Rosso Igt

TENUTA DI TRINORO



Regione
TOSCANA



Longevità
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica
15,0



Vitigno
Cabernet Franc



Annata
2019



Prezzo
80,00



Bottiglie Prodotte
1933



Tipo Bottiglia
0,750



Lavorazione
11 mesi in cemento e 8 in barrique.



Abbinamento Gastronomico
Polpette con funghi e timo



Le Cupole

2019 Rosso Igt

TENUTA DI TRINORO



Regione
TOSCANA



Longevità
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica
15.0



Vitigno
Merlot 47%, Cabernet Franc 30%, Cabernet Sauvignon 15%, Petit Verdot 8%



Annata
2019



Prezzo
31.00



Bottiglie Prodotte
70000



Tipo Bottiglia
0,750



Lavorazione
11 mesi in cemento e 8 in barrique.



Abbinamento Gastronomico
Tagliata di manzo con rucola e pomodorini



Sancaba

2019 Rosso Igt

TENUTA DI TRINORO



Regione
TOSCANA



Longevità
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica
14.0



Vitigno
Pinot Nero



Annata
2019



Prezzo
53.00



Bottiglie Prodotte
6403



Tipo Bottiglia
0,750



Lavorazione
Vinificazione in acciaio e botte grande. Maturazione in cemento 14 mesi e botte grande 6 mesi.



Abbinamento Gastronomico
Bocconcini di fagiolo alla cacciatora