



SEMINARIO PERMANENTE  
LUIGI VERONELLI

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

20  
22

I VINI DI  
**VERONELLI**

GUIDA ORO

*I grandi vini sono  
"puri, razionali, armonici";  
quindi, per definizione,  
anarchici.*

*Luigi Veronelli*

★  
vino discreto  
80-85/100

★★  
vino buono  
86-89/100

★★★  
vino ottimo  
90-93/100

★★★★  
**TRE STELLE ORO**  
vino eccellente  
94-100/100

☆☆☆  
vino eccellente  
non degustato  
in questa edizione  
94-100/100

🌸  
vino valutato  
per la prima volta  
80-93/100

🌸  
**GRANDE ESORDIO**  
vino eccellente  
alla prima recensione  
94-100/100

🌸  
**MIGLIOR ASSAGGIO**  
miglior vino  
nella tipologia

☀️  
**SOLE**  
premio speciale  
della Redazione

TENUTA DI  
**Trinoro**

SI SARTEANO Via Val d'Orcia 15  
📞 0578 267110  
✉ info@vinifranchetti.com  
🌐 vinifranchetti.com

PROPRIETARIO Andrea Franchetti  
IN CANTINA Andrea Franchetti  
IN VIGNA Andrea Franchetti  
ETTARI VITATI 23

📍 Visitabile su prenotazione · Vendita on-line

Situata in un remoto angolo della Toscana meridionale, Tenuta di Trinoro è nota per i suoi ricchi e complessi vini rossi da invecchiamento a base di cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon e petit verdot. I 200 ettari dell'azienda si trovano in una zona priva di grande tradizione vitivinicola, all'inizio della Val d'Orcia, vicino a Sarteano, dove la Toscana si fonde con l'Umbria e il Lazio. Andrea Franchetti ha acquistato la proprietà negli anni Ottanta e ha cominciato a impiantare vigne nei primi anni Novanta. La sua formazione enoica inizia a Bordeaux, dove apprende l'importanza del terroir. A Trinoro scopre terreni argillo-calcarei e ghiaiosi molto simili a quelli della zona di St. Émilion; solo alcuni appezzamenti, però, si dimostrano adatti alla viticoltura e vengono, perciò, recuperati dalla macchia e piantati nello stile bordolese: alta densità d'impianto, sesto di un metro per un metro, innesto di marze provenienti da vecchie proprietà del Pomerol. L'alta densità, il diradamento drastico dei grappoli, le basse rese e la piena maturazione fenolica danno luogo a vini estremi nel colore, nel profumo e nel sapore. **MB**

★★★★	Bianco Trinoro Toscana 🍷 <i>semillon</i>	2019	IGT	🟡	📦	🍷 2.400	🇸🇪	GB 93
★★★★	Campo di Camagi Toscana Rosso 🍷 <i>cabernet franc</i>	2019	IGT	🔴	📦	🍷 1.300	🇸🇪	GB 94
★★★★	Campo di Magnacosta Toscana 🍷 <i>cabernet franc</i>	2019	IGT	🔴	📦	🍷 2.100	🇸🇪	GB 92
★★★★	Campo di Tenaglia Toscana Rosso 🍷 <i>cabernet franc</i>	2019	IGT	🔴	📦	🍷 1.900	🇸🇪	GB 93
★★★★	Le Cupole Toscana Rosso 🍷 <i>cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot e petit verdot</i>	2019	IGT	🔴	📦		🇸🇪	GB 91
★★★★	Palazzi Toscana Rosso 🍷 <i>merlot</i>	2019	IGT	🔴	📦		🇸🇪	GB 94
★★★★	Sancaba Toscana Rosso <b>BIO</b> 🍷 <i>pinot nero</i>	2019	IGT	🔴	📦	🍷 6.400	🇸🇪	GB 93
★★★★	Tenuta di Trinoro Toscana Rosso 🍷 <i>merlot e cabernet franc</i>	2019	IGT	🔴	📦		🇸🇪	GB 95

«Cambia il millesimo ma lo stile dei tre Cru di cabernet franc di Trinoro non cambia: Camagi il più ricco e polposo, Tenaglia tutto eleganza e Magnacosta più acuto e vegetale. Ma si gode con tutti e tre. E che dire del Palazzi 2019? Frutto polposo, maturo, finissimo; ma ha saputo dare anche di meglio gli anni scorsi.» **GB**