

Tenuta di Trinoro, Toscana Igt Rosso Le Cupole 2020



VENDEMMIA:2020

UVAGGIO:Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

PREZZO ALLO SCAFFALE:€ 38,00

AZIENDA:Tenuta di Trinoro

PROPRIETÀ:famiglia Franchetti

ENOLOGO:Lorenzo Fornaini, Calogero Portannese

TERRITORIO:Toscana

Affinato per 8 mesi in barrique usata e poi per 10 in cemento, Le Cupole è il vino "entry level" del portafoglio etichette aziendale. La versione 2020 aromaticamente fa perno su un rigoglioso fruttato, intervallato da sfumature speziate. In bocca, il sorso ha un impatto succoso e immediatamente morbido, con rimandi sapidi a farsi sempre più evidenti, terminando ancora sul frutto e la spezia. È stata, ad inizio anni Novanta, la Tenuta di Trinoro (poi seguita dal progetto etneo di Passopisciaro) la prima grande intuizione enoica di Andrea Franchetti, purtroppo recentemente scomparso. Ed uno sperduto angolo della provincia sud orientale di Siena, siamo a Sarteano, piccola enclave della Val d'Orcia, si è trasformato, come d'incanto, in una piccola Bordeaux. I vigneti ad alta densità sono allevati con il ricorso a tecniche non invasive di matrice biodinamica e in cantina non sono ammesse alchimie tecnologiche, con le fermentazioni in cemento effettuate a partire da lieviti indigeni. Grande, evidentemente, il debito con l'approccio enologico e viticolo di Bordeaux (Franchetti lì si era formato), ma non secondaria proprio la personalità che questi vini riescono ad esprimere, attraverso vendemmie tendenzialmente "tardive", grandi estrazioni e uso generoso di legno piccolo selezionato, che ci consegnano prodotti sempre di grande intensità aromatica e dalla tensione gustativa energica e appagante.