TENUTA DI TRINORO

Bianco Trinoro 2021 | Tenuta di Trinoro

Denominazione	IGT Bianco Toscana
Area di produzione	Val d'Orcia, al confine tra Toscana, Umbria e Lazio
Assemblaggio	100% Semillon
Età del vigneto	20 anni
Densità impianto	10.000 piante per ettaro
Altitudine	630 m S.L.M.
Resa per ettaro	30 Q/Ha
Epoca vendemmiale	9 Settembre
Tipo di raccolta	Selezione manuale
Fertilizzazione	Letame
Trattamenti	Argilla, propoli, estratto di semi di pompelmo, rame e zolfo
Vinificazione	Fermentazione alcolica per 10 giorni in vasche d'acciaio
Affinamento	Affinamento in vasche di cemento
Imbottigliamento	Luna calante Luglio 2022
Produzione	1789 bottiglie

Bianco Trinoro è un vino ottenuto da uve 100% Semillon, proveniente da una parcella sabbiosa collocata in uno dei punti più alti della tenuta, a 630 metri s.l.m. Inizialmente piantata nel 2001, è stata perfezionata nel 2006, con ceppi bordolesi. Il vino è molto aromatico, ricco di frutta matura, bilanciata da freschezza e acidità che garantiscono un lungo potenziale di invecchiamento.

Annata 2021

L'inverno corto, durato appena un gennaio e concluso con l'abbondante nevicata di febbraio, ci ha fatto tremare quando nella calma della primavera si è ripresentato portando una corrente d'aria gelida da est che paralizzava ogni coltura. Le piante della piana avevano appena iniziato il loro cammino verso la vendemmia 2021, almeno 15 giorni in anticipo rispetto al solito a causa delle alte temperature di marzo, quando tutta la penisola, dal 7 al 9 aprile, è stata travolta da una corrente di aria fredda. Tappezziamo le vigne di 4000 candele antigelata, sia sul fondo che in collina, dando vita ad uno spettacolo suggestivo purtroppo necessario.

Nei mesi seguenti le piante investite da temperature calde da record e senza alcuna pioggia attingono dai più profondi strati dell'apparato radicale. Innaffiamo, ma non basta. Diradiamo forte per alleggerire le piante e dargli modo di portare a termine la maturazione su pochi grappoli e sfruttare le minime risorse dell'annata. Lasciamo le vigne più selvagge, in modo che foglie e tralci riparino i grappoli dalle scottature. I mesi estivi passano senza pioggia, fino alla fine di agosto.

Inizia così un Settembre estivo, caldo e cocente, dove i grappoli trovano un po' di conforto solo nelle ore notturne, quando la valle è attraversata dalle correnti d'aria fresca che scende a picco dall'Amiata. Il 9 Settembre portiamo via il piccolo mezzo ettaro di Semillon giunto oramai a maturazione. Assaggiamo i Merlot in cerca della maturità ma il risultato ancora è solo uno zucchero stucchevole privo di sapori. Il 17/09 arriva la tanto attesa acqua che rivitalizza tutto, abbassa momentaneamente le temperature e fa esplodere il Merlot in frutti e sapori, sfruttiamo così le giornate e le ore più fresche per raccogliere dal 21 fino al 24 settembre. Uve spargole e leggere con raspi di un rosso fuoco, pur sempre in anticipo rispetto al solito. Con il Merlot a fermentare in cantina aspettiamo i Cabernet Franc e Sauvignon mentre le temperature si rialzano nuovamente e l'estate sembra non finire davvero mai. Le maturità sono ancora lontane, l'Autunno si presenta con forti piogge ripetute dal 4 al 7 ottobre, con notti arrivate sotto lo zero. Raccogliamo i grappoletti di Franc rimasti appesi al gelo della notte il 12- 14 e 16 ottobre, piccoli grappoli integri con la buccia inspessita dal sole battente ed una polpa generosa. In un attimo il clima è diventato invernale, corriamo a prendere le giacche. Il 16 e 21 ottobre raccogliamo infine i più tardivi cabernet Sauvignon e Petit Verdot in un clima oramai freddo.

Ne escono vini con tannini più decisi segnati dalla siccità e dalle diverse riprese di maturazione, ma con un naso ed un corpo fortemente condizionate dalle rotture di stagione e dai freddi sopraggiunti, con nasi vivaci e corpi densi ma energici e freschi.

Lasciamo riposare in barriques le 45 parcelle fino al nuovo anno per decidere gli assemblaggi di questa annata 2021.

Lorenzo Fornaini