

TENUTA DI TRINORO TENUTA DI TRINORO 2021



TENUTA DI TRINORO 2021
60% MERLOT - 40% CABERNET FRANC

Il Tenuta di Trinoro 2021 rivela al naso l'esplosione del Merlot di collina, portato a maturità da un'annata calda, con note avvolgenti, potenti, grafiche e frutti scuri, grazie anche alla freschezza del Cabernet Franc. Il sorso pieno, di spessore, prende subito il sopravvento, esprimendosi in una beva concentrata e persistente, accompagnata da un tannino dolce e compatto. Le notti fredde della vendemmia segnano la grande freschezza e verticalità di questo Tenuta di Trinoro, disegnando il suo carattere energico e dinamico, indispensabile per affrontare il tempo.

Lorenzo Fornaini, enologo



IL RACCONTO DELL'ANNO E DELLE VIGNE

L'inverno inizialmente corto, concluso con l'abbondante nevicata di febbraio, si è ripresentato ad aprile, quando le nostre piante avevano ormai iniziato il loro cammino verso la vendemmia. Dal 7 al 9 aprile le temperature notturne sono scese sotto zero e abbiamo tappezzato le vigne di 4000 candele antigelata, dando vita ad uno spettacolo suggestivo purtroppo necessario.

Il caldo record e l'assenza di pioggia dei mesi seguenti hanno spinto le piante ad attingere dai più profondi strati dell'apparato radicale. Abbiamo annaffiato ed effettuato un diradamento importante per alleggerire le piante e dargli modo di portare a termine la maturazione su pochi grappoli. Abbiamo cimato poco, in modo che foglie e tralci riparassero i grappoli dalle scottature.

Il 17 settembre è arrivata la tanto attesa acqua che ha rivitalizzato tutto, abbassato momentaneamente le temperature e fatto esplodere l'aromaticità del Merlot. Dal 21 al 24 abbiamo sfruttato le ore più fresche del giorno per raccogliarlo. Aveva grappoli spargoli e leggeri con raspi di un rosso fuoco. Abbiamo poi aspettato il Cabernet Franc mentre le temperature si sono nuovamente rialzate. Quando l'Autunno si è presentato con piogge ripetute dal 4 al 7 ottobre abbiamo raccolto il Cabernet Franc. Piccoli grappoli integri con la buccia inspessita dal sole battente e una polpa generosa. Dal 16 al 21 ottobre abbiamo proseguito con il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot. La resa in ogni vigna è stata estremamente ridotta.

I vigneti del Tenuta di Trinoro si trovano a un'altitudine che varia dai 450 ai 600 metri s.l.m e hanno ormai raggiunto 29 anni d'età. Hanno una densità di 10.000 piante per ettaro. Ogni vendemmia racconta in modo minuzioso le sfide dell'anno attraverso una radicale parcellizzazione dei vigneti. Nel 2021 abbiamo raccolto 45 parcelle separate.

VINIFICAZIONE

La fermentazione è avvenuta in tini di acciaio inox. Poi il vino ha affinato per 8 mesi in barrique francesi e per ulteriori 12 mesi in vasche di cemento.

ASSEMBLAGGIO

L'assaggio delle 45 partite ha rivelato parcelle di Merlot e Cabernet Franc eccezionali, mentre i Cabernet Sauvignon e i Petit Verdot non presentavano l'equilibrio necessario per un grande vino. Il blend che ci ha convinti è composto dal 60% di Merlot proveniente da 5 diverse parcelle e dal 40% di Cabernet Franc da 4 parcelle. Il Merlot si esprime con autorevole pienezza, spinto da una concentrazione e da una persistenza disarmante, mentre il Cabernet Franc dona croccantezza e lunghezza nella beva. Sono state imbottigliate 8590 bottiglie durante la luna calante di maggio 2023.

Area di produzione: Tenuta di Trinoro in Val d'Orcia - Toscana

Denominazione: IGT Toscana