



## TENUTA DI TRINORO 2022

*L'espressione intensa dei frutti rossi, mai oltre il confine del maturo, e la ricchezza delle bucce inspessite dal caldo estivo, ricevono energia dalle piogge settembrine che dilatano materia e profumi. Ne escono così frutti fragranti, un ingresso assai gentile e vivace che evolve in una beva dinamica, sapida, con un tannino integrato, appena piccante.*

*Tenuta di Trinoro 2022 è un vino oggi solerte e brillante con un futuro tutto da scoprire.*

Lorenzo Fornaini, enologo

Area di produzione:  
Tenuta di Trinoro in Val d'Orcia - Toscana.  
I vigneti si trovano in alta collina tra 400 e 650 metri di altitudine su suoli di matrice argillosa.



# TENUTA DI TRINORO TENUTA di TRINORO 2022

44% Cabernet Franc, 44% Merlot  
6% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot

Tenuta di Trinoro è il *Premier Vin* dell'omonima tenuta.

Cerca ogni anno la migliore qualità, contando su 4 vitigni e una meticolosa parcellizzazione dei vigneti, divisi in 50 parcelle. Non ci sono ricette. Non esistono compromessi. Con ogni annata, Tenuta di Trinoro trova un'espressione nuova, sartoriale della ricchezza, complessità ed eleganza per cui è noto.

### IL RACCONTO DELL'ANNO E DELLE VIGNE

L'annata 2022 si è presentata come una delle più siccitose degli ultimi anni, a seguito della 2021, già arida e difficile. Tuttavia le piante, lavorando in memoria della annata precedente, hanno ridotto le attività per mantenere le energie. Il lavoro in vigna è stato meticoloso, in particolare per gestire la parete fogliare, una pratica necessaria anche per la futura scelta dei grappoli. In fase di diradamento tutte le vigne sono state scaricate dal peso eccessivo per aiutare la pianta a portare a maturazione pochi grappoli, viste le scarse risorse idriche.

La vendemmia si è presentata a prima vista anticipata, ma ha poi rallentato la sua corsa a causa delle continue piogge a inizio settembre. Il clima nella fase di maturazione ha quindi segnato in maniera netta i vini dell'annata, aggiungendo freschezza e dinamicità a un'annata segnata da grande concentrazione. Il Merlot è entrato in cantina a fine settembre, seguito dal Cabernet Franc. I più tardivi Cabernet Sauvignon e Petit Verdot hanno trovato un'incredibile maturità, sorprendentemente raggiunta ad inizio ottobre. La raccolta è stata gestita seguendo una radicale parcellizzazione delle nostre vigne, portando in cantina 50 parcelle separate.

Fermentazione: in tini di acciaio inox per 10-15 giorni a temperatura controllata.  
Affinamento: 8 mesi in barrique da 225L di diversi passaggi, poi 12 mesi in cemento.

### L'ASSEMBLAGGIO

Tenuta di Trinoro 2022 trova il suo equilibrio con un taglio di 44% Cabernet Franc, 44% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon e 6% Petit Verdot.

Negli ultimi anni il cambiamento climatico ha penalizzato la maturità di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, ed era dal 2015 che questi 2 vitigni non venivano usati per realizzare il nostro *primo vino*. Oggi siamo felici di avere di nuovo un Tenuta di Trinoro composto da tutti e 4 i vitigni in un taglio dalla perfetta simmetria.

Sono state imbottigliate 8.483 bottiglie durante la luna calante di inizio marzo 2024.