



En Primeur - Tenuta di Trinoro



Ogni anno facciamo un'allocazione a circa 300 persone tra collezionisti e mercanti del Tenuta di Trinoro. quest'anno abbiamo appena spedito quella per il 2007. Nella lettera a ciascuno compare per la prima volta la descrizione dell'annata 2007.

Nel 2007, durante l'inverno non ha piovuto; i torrenti nei boschi sono rimasti secchi in un clima stranamente tiepido e le falde acquifere non si sono rifornite. La primavera è venuta avanzando con incertezza, tra fronti di aria fredda che hanno attraversato le vigne fino a maggio e le fioriture sono venute a più riprese, a macchia di leopardo e in tempi diversi. Fino a luglio gli acini mantenevano grandi varietà di grossezza, ma ai primi veri caldi per la secchezza dei suoli le piante hanno cominciato a correre, spinte dall'urgenza di maturare i frutti, perché non era più possibile la vegetazione con un nutrimento così scarso. Al 10 settembre le uve presentavano molti segni tipici di una avanzata maturazione: l'impressione che quello fosse un anno di vendemmie anticipate si è subito diffusa e le vendemmie sono cominciate prestissimo in tutta la Toscana. A Trinoro i chicchi erano molto leggeri e il sapore sembrava poco convincente, così il 15 settembre, prima dell'alba, abbiamo sparso acqua nell'aria sopra le vigne, continuando a farlo per una settimana e solo alla fine di settembre è cominciata la raccolta dei primi Merlot. Il Cabernet Franc lo abbiamo vendemmiato dal 16 al 19 Ottobre e il Cabernet Sauvignon assieme al Petit Verdot alla fine del mese (dall'inizio di ottobre in Toscana le vendemmie erano, per lo più, finite). Nel 2007 le uve più tardive, perché esposte più a lungo alle rugiade d'autunno, hanno dato il vino migliore. Mosti nerissimi facevano nelle pompe come un rumore di foglie secche, e le pompe si bloccavano per mancanza di materiale liquido. Il vino ha continuato a fermentare per mesi dopo la svinatura nelle barriques, e per tutto quel periodo si è mostrato duro e impenetrabile. Il mese scorso ha cominciato rapidamente a prendere uno straordinario spessore di tutte le sostanze e a splendere, con un tono di frutta di diversa, insolita qualità; possiede anche uno scheletro duro e nascosto che permetterà un invecchiamento molto lungo.

Dopo aver scelto un assemblaggio di 40% Cabernet Franc, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon e 10% Petit Verdot abbiamo fatto quest'anno vino per circa 9000 bottiglie.