



Toscana IGT

## Le Cupole 2023 Tenuta di Trinoro

**CHF 44.00**

 75cl  
 14%  
 Toscana  
**AN** 26597523

### Vinifikation

Ausbau während 8 Monaten in gebrauchten Barrique, danach für 11 Monate zur Verfeinerung im Betontank

### Degustationsnotiz Nase

dunkle Beerenfrüchte, Schattenmorelle, feine florale Noten, die sich mit der zarten Röstaromatik wunderbar verbinden.

### Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen dicht und vollmundig, die Tannine sind präsent und verleihen dem Wein Tiefe und Struktur, der Wein endet lang und mit aromatischem Beerennachhall.

### Passt zu

Grillfleisch, Braten, kräftigen Pastagerichten und würzigem Käse

### Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

### Produzent

Andrea Franchetti fand zu Beginn der 90er Jahre im hintersten Winkel der südöstlichen Toskana ein paar aufgegeben Behausungen und brachliegende Felder. Genau das, was er wollte: Die pure Einöde und Einsamkeit, die für seine Vision von Wein genau der richtige Ort war. In dieser Hügellandschaft am Oberlauf des Flusses Orcia, in der Nähe des mittelalterlichen Dorfes Castiglioncello pflanzte er 1992 20 Hektaren Rebe, vor allem die klassischen roten Traubensorten aus dem Bordeaux. Sieben Jahre später überraschte Andrea Franchetti die Weinwelt mit seinem ersten Jahrgang, dem Trinoro 1997. Er erreichte auf Anhieb 94 von 100 Punkten beim Weinpapst Robert Parker und ist seither nie mehr unter die Marke von 90 Punkten gerutscht.

### Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.