



Tenuta di Trecciano

Newsletter

2008

Autunno 2008

La Newsletter nasce dall'esigenza di comunicare in rete le informazioni relative ai vini che l'Azienda produce anno per anno. L'intenzione è quella di far emergere nei limiti del possibile le sensazioni ed i profumi che sono essenziali per conoscere al meglio la nostra produzione.

L'invito che rivolgiamo è però quello di visitare di persona i nostri vigneti e la nostra cantina, dove incontrerete luoghi e persone, conoscerete i nostri progetti e vi faremo partecipi dei nostri sogni.

La stagione 2008 è stata caratterizzata verso la fine della primavera da una forte piovosità: ciò ha comportato il ritardo dell'inizio del ciclo vegetativo dei vigneti; tale ritardo è perdurato sino alla raccolta delle uve. La produzione è stata per quantità nella media.

Il mese di settembre, decisivo per la qualità delle uve, è stato buono con giornate prive di pioggia e sufficientemente soleggiate. Conseguentemente a questo andamento stagionale, si sono prodotte uve sane e mature, con buone gradazioni zuccherine ed buon contenuto polifenolico.

La vendemmia ha avuto inizio a metà settembre per il Merlot, verso fine mese per il Sangiovese e nella prima decade di ottobre si è conclusa con la raccolta del Syrah e del Cabernet Sauvignon.

A vendemmia completata abbiamo la certezza che con la professionalità dovuta e le cure necessarie, si potranno ottenere vini con ottime strutture, buoni colori e profumi netti che una volta pronti emaneranno emozioni uniche.

Si produrranno tutte le tipologie dei nostri vini.



Tenuta di Trecciano

Cosa dicono di noi

LUCA MARONI - Guida dei Vini Italiani 2009

Il turgore, la fragranza, l'integrità di un vivo sono conseguimento raro. La Tenuta di Trecciano si dimostra capace di eccellere in tutta la linea, presentando un Chianti Colli Senesi Terra Rossa Riserva 2005 dal manto speziato avvolgente, un Daniello 2005 che a massa aggiunge sentori di frutti rossi vivissimi. C'è visciola balsamicamente ricca nel I Campacci 2006, mentre del Chianti Colli Senesi Terra di Siena 2007 s'apprezza la turgida freschezza. Vera potenza di frutto la esplose il Cabernet Sauvignon 2006: qui la definizione enologica consente alla ciliegia di carezzare le nari, per poi deliziare tonda il palato in deglutizione.

Cabernet Sauvignon 2006 – 89 punti

I Campacci 2006 – 86 punti

Chianti Colli Senesi Terra di Siena 2007 – 85 punti

Daniello 2005 – 84 punti

Chianti Colli Senesi Terra Rossa 2005 – 84 punti

2009 DUEMILA VINI – Guida Associazione Italiana Sommeliers

Daniello 2005 – 4 grappoli

50% Sangiovese 50% Cabernet Sauvignon. Rubino molto compatto con calde note di mora matura, tabacco dolce, chiodi di garofano e sfumature balsamiche. Ricco, intenso, con tannini che si fanno largo nella solida trama fruttata. Chiusura tostata. Due anni di barrique.

I Campacci 2006 – 3 grappoli

50% Sangiovese 50% Merlot. Color succo di mora, ha profumi di gelatina di gelso nero, cioccolato alla frutta, peonia e carruba. Al palato è caldo, morbido, con sensibili tannini. Un anno di barrique.

Cabernet Sauvignon 2006 – 3 grappoli

Cabernet Sauvignon 100% Color sangue di piccione, per sensazioni di viola, ribes nero, liquirizia e rabarbaro, con qualche sfumatura verde. Tannini decisi, buona freschezza e finale alle spezie dolci. Un anno di barrique.

Chianti Colli Senesi Terra Rossa Riserva 2005 – 3 grappoli

Sangiovese 100%. Rubino vivo, con profumi di marasca, narcisi e spezie piccanti. Al palato c'è tanta frutta ed i tannini sono maturi, ma tendono a dominare.

Chianti Colli Senesi Terra di Siena 2007 – 2 grappoli

Sangiovese 100%. Colore violaceo e profumi vinosi, con evidenti note di geranio e terra bagnata. Bocca abbastanza fresca e coerente.



Tenuta di Trecciano

I VINI DI VERONELLI 2009

I Campacci 2006, 89 punti, 2 stelle

Daniello 2005, 89 punti, 2 stelle

Cabernet Sauvignon 2006, 88 punti, 2 stelle

Chianti Colli Senesi Riserva Terra Rossa 2005, 86 punti, 2 stelle

Chianti Colli Senesi Terra di Siena 2007, 86 punti, 2 stelle

WINE SPECTATOR

Cabernet Sauvignon 2006 - 87 punti

Porpora scuro, con uva sultanina, fragranze fiorite e profumi di bacche al naso. Corposo, con vellutati tannini e una buona persistenza. A tratti con eccessive tracce di rovere. Necessita di invecchiamento in bottiglia.

Migliore dopo 2009. Prodotte 300 casse.

I Campacci 2006 - 90 punti

Porpora scuro con profumi di mirtillo, uva sultanina e minerali al naso. Corposo, ricco e con lunga persistenza, con caratteri di liquirizia e bacche. Necessita ancora di invecchiamento. Sangiovese e Merlot. Migliore dopo 2011. Prodotte 500 casse.

GAMBERO ROSSO - Almanacco del Berebene 2009

Tutti i vini di qualità selezionati con prezzo inferiore a 8 Euro:

Chianti Colli Senesi Terra di Siena 2007

I VINI D'ITALIA 2009 – Le Guide de L'ESPRESSO

15/20 Chianti Colli Senesi Riserva Terra Rossa 2005

14/20 Cabernet Sauvignon 2006

14/20 I Campacci 2006

13.5/20 Chianti Colli Senesi Terra di Siena 2007

13.5/20 Daniello 2005

XV° CONCORSO INTERNAZIONALE DEI VINI

Zurigo, Agosto 2007

Daniello 2005, Diploma d'Argento, 87 punti

I Campacci 2006, Diploma d'Argento, 87 punti