



**Tenuta di Trecciano**

## Wineletter

2009

### **Autunno 2009**

Come di consuetudine, vi presentiamo l'annuale Wineletter, con il desiderio di comunicare a tutti Voi le informazioni relative ai vini che l'Azienda quest'anno produrrà, e nell'intenzione di suscitare in Voi uniche esperienze sensoriali, determinanti per conoscere al meglio la nostra produzione.

Vi invitiamo dunque a venire a visitare di persona i nostri vigneti e la nostra cantina, dove incontrerete luoghi e persone, che vi faranno conoscere i nostri progetti e vi faranno partecipi dei nostri sogni.

La stagione 2009 è stata caratterizzata da una buona stagione primaverile e da una forte piovosità nel mese di giugno: ciò sembrava comportare problematiche di maturazione soprattutto per il Sangiovese. Ma la totale mancanza di piogge e la forte insolazione nei mesi di luglio e agosto hanno evitato tale problema. La produzione è stata per quantità superiore del 5% all'anno 2008.

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 un buon contenuto polifenolico.

La vendemmia ha avuto inizio nei primi giorni di settembre per il Merlot, intorno al 20 settembre per il Sangiovese e nella prima settimana 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 2010**

Sempre un frutto d'integrità e vigore superiore nel bicchiere della Tenuta di Trecciano. Vini di eccellente consistenza che paiono ancora più morbidi, più equilibrati in tannicità al sapore. Squisito il frutto del Chianti Colli Senesi Terra di Siena 2008, assolutamente da non mancare per immediatezza e dolcezza di sapore. Se si cercano le spezie ci si faccia mentosamente carezzare dal Daniello 2006 e dal Chianti Colli Senesi Terra Rossa Riserva 2006. Se si vuol vedere la profondità della massa, dal nero totale del Suavis Locus Ille 2007, morbidamente ci si faccia ipnotizzare. Se si vuol godere nel complesso un magnifico vino, dalla rotonda soavità del I Campacci 2007, ci si faccia sì nitidamente, sì turgidamente avvolgere e sì polposamente lo si oda balsamico, lento svanire.

**I Campacci 2007** – 88 punti

**Chianti Colli Senesi Terra di Siena 2008** – 88 punti

**Suavis Locus Ille 2007** – 86 punti

**Daniello 2006** – 85 punti

**Chianti Colli Senesi Terra Rossa 2006** – 84 punti



## Tenuta di Trecciano

### **2010 DUEMILA VINI – Guida Associazione Italiana Sommeliers**

#### **Daniello 2006 – 4 grappoli**

50% Sangiovese 50% Cabernet Sauvignon. Prime sfumato al granato. Al naso è complesso, con note di incenso, legno di cedro, fieno e macchia mediterranea. Al palato è pieno, solido, con tannini particolarmente presenti, anche nel finale tendente al fumè. Due anni di barrique. Agnello agliato.

#### **I Campacci 2007 – 3 grappoli**

50% Sangiovese 50% Merlot. Rubino pieno, ha profumi di rosa, violetta, erbe aromatiche e ribes nero. In bocca è compatto, morbido, fruttato, con buoni tannini ed una prorompente nota calda nel finale. Un anno di barrique. Salsicce con fagioli.

#### **Suavis Locus Ille 2007 – 3 grappoli**

100% Syrah. Rubino molto carico, con lampi purpurei, regala dolci sensazioni di confettura di gelsi, unite a note di legno di ginepro e peonia. Morbido, vellutato, ha una chiusura decisamente calda. Un anno di barrique. Spezzatino di manzo ai grani di senape.

#### **Chianti Colli Senesi Terra Rossa Riserva 2006 – 3 grappoli**

100% Sangiovese. Rubino di media intensità, ha spunti di pepe nero, sottobosco ed amarena. Al gusto è coerente, con una buona trama tannica e netti ritorni fruttati. Un anno e mezzo in botti da 50 hl. Cappone ripieno.

#### **Chianti Colli Senesi Terra di Siena 2008 – 2 grappoli**

100% Sangiovese. Netti riflessi purpurei, per note floreali alla mammola, con richiami terrosi e fruttati. Bocca abbastanza calda, con tannini ben presenti. Solo acciaio. Arrosto di tacchino alle verdure.



## **Tenuta di Trecciano**

### **I VINI DI VERONELLI 2010**

**I Campacci 2007**, 90 punti, 3 stelle

**Daniello 2006**, 90 punti, 3 stelle

**Chianti Colli Senesi Riserva Terra Rossa 2006**, 88 punti, 2 stelle

**Suavis Locus Ille 2007**, 87 punti

**Chianti Colli Senesi Terra di Siena 2008**, 86 punti, 2 stelle

**Cabernet Sauvignon 2006**, 2 stelle

### **I VINI D'ITALIA 2010 – Le Guide de L'ESPRESSO**

**15/20 Daniello 2006**

**14.5/20 I Campacci 2007**

**14/20 Chianti Colli Senesi Terra di Siena 2008**

### **XVI° CONCORSO INTERNAZIONALE DEI VINI**

**Zurigo, Agosto 2009**

**Daniello 2006**, 83 punti

**I Campacci 2007**, 83 punti

**Suavis Locus Ille 2007**, 82 punti