

# 意大利超级托斯卡纳之 **Tenuta di Trinoro** 酒庄

第 29 期





Trinoro 的历史只有短短二十年，由 Andrea Franchetti 于 1992 年创立，Andrea Franchetti 的经历丰富多彩，八十年代初曾在罗马开餐厅，此后在纽约从事进口葡萄酒，最后决定在意大利的托斯卡纳开创自己的葡萄园。他创立 Trinoro 的目标就是要酿造意大利最优秀的葡萄酒。

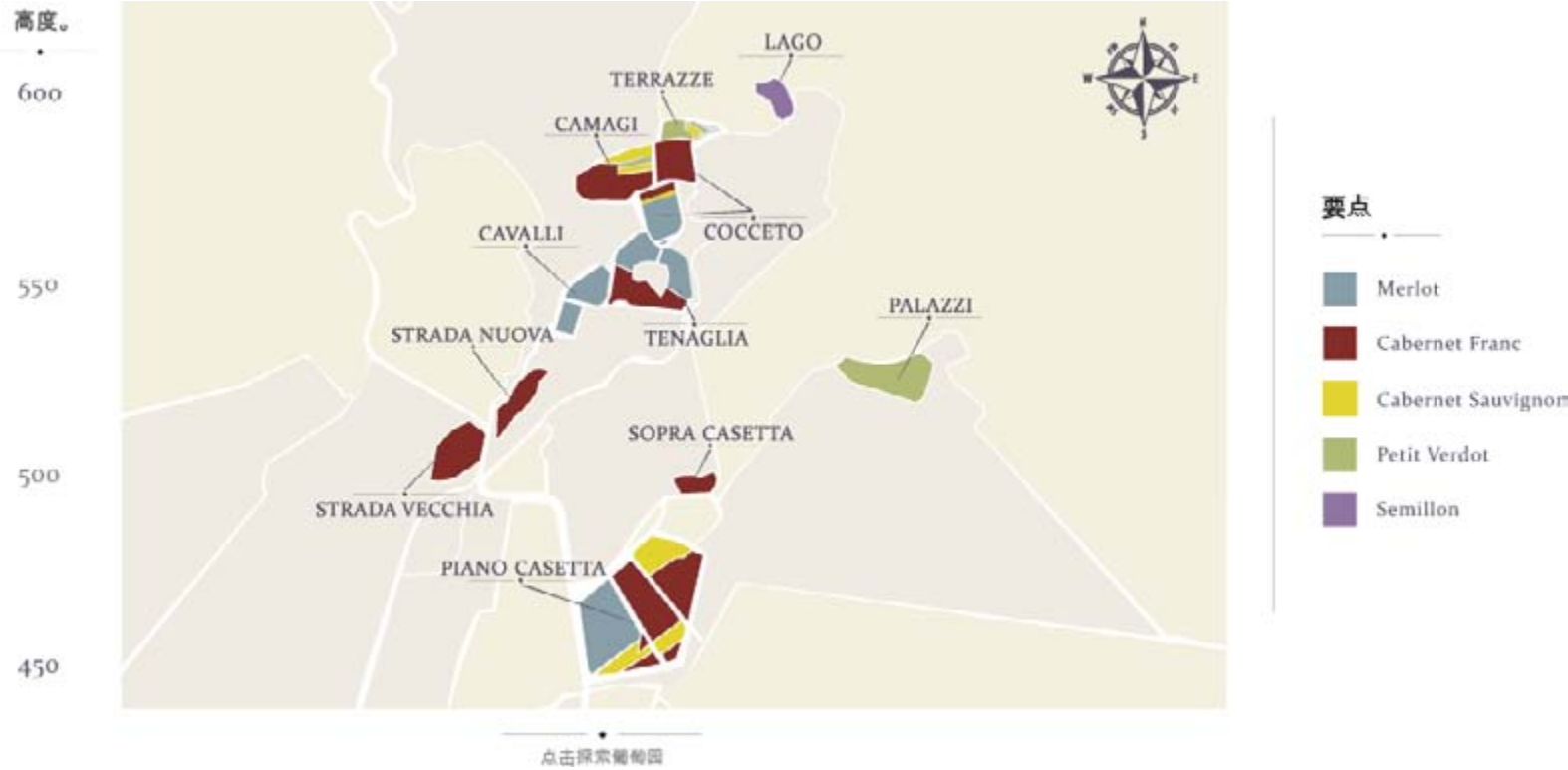


Andrea Franchetti 和他的团队在 Trinoro



SOWINE

Trinoro 的位置位于 Tuscany 东南部的 Sarteano，面积只有 15 公顷的葡萄园座落于 Orcia River 的谷地，免受强风及霜冻的侵袭。实际上，这里比 Tuscany 其他产区温暖得多，因此葡萄的成熟度非常高。Andrea 在酒庄创立之始大量种植 Cabernet Franc，再加上 Merlot、Cabernet Sauvignon 及 Petit Verdot，



Trinoro 葡萄园以种植 Cabernet Franc 为主

Orcia 谷地的温暖气候促使葡萄更好地成熟





Andrea Franchitte 选择在 Tuscany 和 Latium 之间的一块之前从来没有种植葡萄的区域来实现自己酿造意大利最优秀葡萄酒的梦想。虽然很多专家不赞成他在这里种植葡萄，他还是在多石块的斜坡上种下了葡萄藤。在每株葡萄藤上，他只留下不超过 10 串葡萄，到了八月的时候会继续去掉其中的一半，因此 Trinoro 的产量非常小。

Andrea Franchitte 和波尔多有很深的渊源，他非常喜欢波尔多右岸的葡萄酒，因此 Trinoro 也是以波尔多右岸为模板的。



Trinoro 酒庄设施位于葡萄园中





上世纪九十年代的经济繁荣，推高了对于高端葡萄酒的需求，各种精品小酒庄不断涌现，特别是在美国的加州出现了供不应求的 cult wine。Trinoro 是意大利的 cult wine 之一。其种植过程追求低产量，以得到浓缩的葡萄果实，酿造过程追求尽善尽美。



Andrea Franchetti 自 1992 年开始在 Trinoro 种植葡萄，经过反复试验于 1997 年终于发布其第一个年份，该年份的葡萄酒丰厚，辛香且浓缩，因而大获成功。



Trinoro 的正牌酒是 Tenuta di Trinoro，副牌是 Le Cupole。这两款酒都是波尔多品种的混酿。



SOWINE





Andrea Franchetti在Trinoro过着低调而简朴的生活。他在小山顶的石头房子虽然简朴，但是装饰得很有风格，没有豪华的装潢，其150年的地板，古老的橄榄木做的门，显得很有趣味。Franchetti的房子的重心在厨房，在家的時候，火上总是会炖着某种加入香料和蔬菜的肉汤。厨房里硕大的桌子和几把椅子，悬挂着的铜锅和平底锅，一串串的洋葱和大蒜，以及架子上超过300种各类酱料，构成了这个厨房的主要部分。





感谢红樽坊提供相关资料

SOWINE