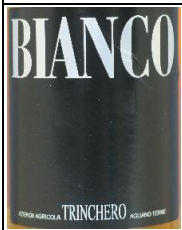


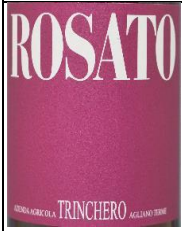


現当主エツイオは、かつて約50ha所有していた畑を「自ら畑の世話が出来る規模にするため」13 haに縮小した勇気と決断力のある情熱家。トリンケーロの代名詞でもあるバルベーラはそもそも酸が高い品種であり、エツイオのように果実の完熟を待ち、しっかりと抽出すると、20年以上も深みと気品ある表現力を増し続ける。特に1925年植樹のバルベーラから生まれる「ヴィーニャ・デル・ノーチェ」は偉大な伝統派のバルローにも似て、「辛抱強く待てば必ず応えてくれる」ワインである。バルベーラ以外にもネッピオーロやフレイザなどのピエモンテの地品種を数多く植えているが、出来上がるワインはいずれもトリンケーロのワインらしい大柄な骨格を備えている。

エツイオ本人が仕事終わりに飲むという、マセレーションをしたシャルドネやマルヴァジアアから造られる白ワインも秀逸。持ち味の酸と酒質の強さを優美に柔らげるためには、樽や瓶での長期の熟成が不可欠ではあるが時間をかけて仕上げられるワインは、いずれも優雅な味わいで、確固たる個性が備わっている。1982年から、若くしてワイナリーの運営から造りにまでかかわってきたが、90年代の終わりに転機が訪れる。グラヴナーをはじめとする、フリウリの偉大な造り手たちのマセレーションの白ワインを飲み、大きく影響を受ける。特に白品種の醸造において、マセレーションでの醸造を始める。持ち味の酸と酒質の強さを優美に柔らげるためには、樽や瓶での長期の熟成が不可欠ではあるが時間をかけて仕上げられるワインは、確固たる個性が備わっている。

	<p>○Bianco ピアンコ</p>			<p>マセレーションの期間は長くはないが、果皮成分は十分に抽出されており、しっかりした味わいと果実味。マセレーションをした白ワイン特有のたっぷりとした、濃密な香り。</p>
畑	<p>品種：アルネイス、マルヴァジアア 植樹：1982年 位置：標高250m、南東 土壌：粘土石灰土壌</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで2週間マセレーション ステンレスタンクで1年間熟成。</p>	備考
	<p>○VdT - Palmè Bianco パルメ ピアンコ</p>			<p>畑のある区画の元々の名前はパルメ。無駄なものを削ぎ落とし、均整のとれたシャルドネ。時間とともに固さもほぐれ立ち上がる香りと果実味、ミネラル感が現れる。ボディはしっかりしているが、飲み口は柔らかく舌に染み込んでゆくおいしさ。</p>
畑	<p>品種：シャルドネ100% 植樹：1980年植樹 位置：標高250m、南東 土壌：粘土石灰土壌</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで2週間マセレーション ステンレスタンクで1年間熟成。</p>	備考
	<p>○Sogno di Bacco ソーニョ・ディ・バッコ</p>			<p>Sogno di Bacco=バッカスの夢。マルヴァジアア特有のアロマがスキンコンタクトにより妖艶さを増す。除梗した年は、果実味が前面に現れ、全房でのスキンコンタクト比率が上がると、骨格が現れる。2017以降、全房醗酵が多い。</p>
畑	<p>品種：マルヴァジアア100% 植樹：1982年植樹 位置：標高250m、南東 土壌：粘土石灰土壌</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで2週間マセレーション ステンレスタンクで1年間熟成。</p>	備考
	<p>●Rosato ロザート</p>			<p>2014年、日照時間が少なく、果実が熟し切らなかったことから生まれたワイン。彼の持つ赤品種をブレンドして造られた。色合いは濃い、線は細く、繊細な味わい。</p>
畑	<p>品種：メルロ、アルネイス、フレイザ、ネッピオーロ、バルベーラ 位置：標高250m、南東 土壌：粘土石灰土壌、砂も少量混じる</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで数時間マセレーション その後、ステンレスタンクにて醗酵、熟成。</p>	備考

	<p align="center"><b>●Rosso Racines</b> ロッソ・ラシーヌ</p>		備考	<p>トリンケーロの代名詞とも言えるバルベーラ。若木や、比較的冷涼な畑のブドウを原料に、日本向けに特別に作ってもらっている。エントリーレベルのワインながら、エツィオ本人の品質へのこだわりは変わらず、30~36カ月の長期熟成を行う。</p>
<p>畑</p> <p>品種：バルベーラ100% 位置：標高250m、南西 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>セメントタンクで30日間マセレーション ステンレスタンク、セメントタンクか木樽で30~36ヵ月熟成</p>			
	<p align="center"><b>●Barbera d'Asti Superiore - Bricco del Noce</b> バルベーラ・ダスティ・スペリオレ ブリッコ・デル・ノーチェ</p>		備考	<p>東向き冷涼なはたけ、南向きで果実の良く熟す畑、毎年バランスの取れたブドウのできる畑。以上の3種類の異なる特徴のバルベーラの畑のブレンドをした、トリンケーロのスタンダードなバルベーラ。しかし味わいは、しっかりと、果実味、バランス、伸びやかな酸味を備えており、長期の熟成により、しっかりとまとまっている。 Terra del Noceが他ワイナリーに商標登録されてしまったため2019VTより、名称を「Bricco del Noce」に変更してリリース。Briccoは、ピエモンテの方言で「丘の頂上」という意味で、彼らの畑のある丘陵を意味している。</p>
<p>畑</p> <p>品種：バルベーラ100% 位置：標高200m 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>木製樽で40日間マセレーション 木製樽とセメントタンクで3年間熟成</p>			
	<p align="center"><b>●Barslina</b> バルスリーナ</p>		備考	<p>きわめて陽当たりがよく、1936年に植えられた高樹齢の区画のセクション。日照の良いことが伝わる、エキスの濃さと、タンニンの量。熟成とともに、雄大な骨格を備えたワインとなる。 醸造面では、</p>
<p>畑</p> <p>品種：バルベーラ100% 樹齢：1936年 位置：標高200m、北西向き 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>木製樽で40日間マセレーション 木製樽で36ヵ月樽熟成</p>			
	<p align="center"><b>●Tajo</b> タイヨー</p>		備考	<p>そのタンニンの強さから、ピエモンテの品種の中でも特に熟成に時間のかかるフレイザ。フレイザのタンニンは苦味があり、ネッピオーロのタンニンには甘味がある。そのため、フレイザの方がネッピオーロに比べて、ほぐれるまでに時間がかかる。そこで両品種を半分ずつ醸造してみてもどうかと思いついて造り始めた。2019年はそれぞれ別々に醸造し、瓶詰前にブレンド。2021年はネッピオーロだけマセレーションした。 アクセントはヨーです。タイヨーア！</p>
<p>畑</p> <p>品種：ネッピオーロ50% フレイザ50% 植樹：1980年代 位置：標高250m 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>木製樽で30日間マセレーション 木製樽で24ヵ月樽熟成</p>			
	<p align="center"><b>●Barbera d'Asti Superiore - Vigna del Noce</b> バルベーラ・ダスティ・スペリオレ ヴィーニャ・デル・ノーチェ</p>		備考	<p>トリンケーロのセラーの前に植わる、畑名のVigna del Noceに由来する。1929年に植えられた畑で、収穫量は大変低い。良年にのみ最上のブドウを選んで作られる。骨格がしっかりと、タンニンも十分あり、また生き生きとした酸を備え十分な熟成をとげることができる。</p>
<p>畑</p> <p>品種：バルベーラ100% 植樹：1920年代 位置：標高250m、西向き 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>木製樽で50日間マセレーション 木製樽で48ヵ月樽熟成</p>			