



Cantina Terre dé Trinci

Cantina Terre dé Trinci blev grundlagt i 1960 i hjertet af Sagrantino Umbrien. Kvaliteten var ikke for god i begyndelsen og, der blev lavet en del sød vin, som kun blev drukket lokalt. Cantina Terre dé Trinci, var de første til at producere Sagrantino di Montefalco i tør udgave.

I dag regnes Sagrantino di Montefalco som en af Italiens mest prestigefyldte vine og har italiens højeste kvalifikation DOCG .

I 1992 blev Terre dé Trinci etableret på resterne af den gamle Cantina, med det formål at producere kvalitetsvine med udgangspunkt i Sagrantino druen, dette er ikke nemt, da den har intens kraft af garvesyre, der stiller store krav til faglighed og dygtighed

Vinene skal derfor modnes nogle år for at fremstå perfekt. Men så får man også vin, der bare siger klasse!

Vinmarker: Beliggende i Sagrantino i Umbrien.

Jordbund: Jordbunds forholdene i Umbrien, er nogle af de bedste i hele verden, meget rige på mineraler og salte, som giver vinene en ekstra dimension og personlighed. Desuden findes der også mange træer i området.

Vintyper: Der dyrkes Sagrantino, Sangiovese og Merlot, hvide druer dyrkes der. Grechetto og Chardonnay

Vinhuset eksporterer største delen af deres vin til USA og er i dag et topmoderne vineri, med en af de mest anerkendte ønologer tilsluttet som konsulent.

Beppe Ca´Viola, som arbejder for nogle af de absolut bedste vinhuse i bl.a. Piemonte

Beppe blev i 2002 hædret som Italiens bedste ønolog og winemaker af den prestigefyldte vinguide Gambero Rosso.