



**TERRENO**  
CHIANTI CLASSICO

## Terreno ASofia Chianti Classico

*Producent*  
Terreno

*Klassificering/ursprung*  
DOCG Chianti Classico  
Ekologiskt

*Druvsort*  
Sangiovese

*Alkoholhalt*  
13,5%

*Årgång*  
2016

*Vitkultur*  
Fälten ligger i syd/sydvästsluttning på 350 meters höjd i Grevedalen. Jorden är stenig, skifferhaltig Galestro och odlingarna ligger mestadels på terrasser.

*Vinifikation*  
Manuell skörd i små korgar. Efter jäsning på små stål-tankar med skalkontakt separeras pressresterna med manuella korgpressar, därefter lagras ASofia på stora ekfat i 32 månader. Vinet görs i liten produktion och hanteras manuellt hela vägen.

*Vinet*  
Vinet har mjuk mogen frukt där viss fatton anas, en utvecklad nyanseradsmak av torkade körsbär, salvia och sandelträ. Ett tydligt uttryck av Terrenos terroir i samklang med Sangiovese av högsta kvalitet, ursprung och hantverk.

*Om producenten*  
Sedan 1988 har Terreno ägts av den svenska familjen Ruhne. De har med stor passion rustat upp gården och vinproduktionen till absolut toppklass. Idag producerar Terreno ekologiska prisbelönta viner och olivolja baserat på lokal tradition och modernt kunnande. Här odlas 11 olika druvsorter på 23 hektar, till största delen Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot och Trebbiano. Den största produktionen är traditionella Chianti Classico-viner men även småskalig produktion av modernare vinstilar lämnar gården, återigen ett uttryck för tradition och utveckling.

*Mattips*  
Risotto med smörstekt karlkohansvamp, färsk tryffel och riven Pecorino.



[INFO@TERRENO.SE](mailto:INFO@TERRENO.SE)

**TERRENO.SE**

ITALY: +39 055 85 40 01  
SWEDEN: +46 8 598 83 117

GREVE IN CHIANTI - ITALIA