



**TERRENO**  
CHIANTI CLASSICO

## Terreno Bianco di Stella

*Producent*  
Terreno

*Klassificering/ursprung*  
IGT Toscana

*Druvsort*  
Malvasia, Trebbiano

*Alkoholhalt*  
13 %

*Årgång*  
2018

*Vitikultur*  
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. Avstjälkning och därefter jäsning i större ståltankar utan tillsättning av jäst. Efter jäsning lagras vinet 6 månader på ståltank innan buteljering.

*Vinet*  
Ung frisk doft med inslag av grapefrukt och äpple. Smaken är torr med tydlig fruktighet och elegant syra.

*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 prisbelönda 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*  
Grillad dorade med gremolata.



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

[TERRENO.SE](http://TERRENO.SE)

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

GREVE IN CHIANTI - ITALIA