



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Terreno Bianco Professore 2016

Produttore
Terreno

Classificazione
IGT Toscana

Vitigni
40 % Petit Manseng, 40 % Roussanne, 10 % Malvasia,
10 % Trebbiano

Bottiglie prodotte
1 500

La viticoltura
Le nostre vigne sono situate sulle pendici della valle di Greve con esposizione a sud, sud-ovest a 350 metri s.l.m. Il terreno è roccioso, con prevalenza di galestro e le vigne sono coltivate principalmente a terrazzamenti.

La vinificazione
Vendemmia a mano in piccole cassette. Successivamente alla diraspatura e alla macerazione a contatto con le bucce per 24 ore, il mosto continua la fermentazione in piccole botti di rovere per 20 giorni circa. Il vino viene poi affinato sulle fecce fini per un anno e successivamente in bottiglia per 2 anni.

Il vino
Vino complesso con profumo fruttato e piacevoli tonalità tostate. Presenza accentuata di nocciole con note floreali. Vino pieno con aromi di miele di acacia e mele gialle, contraddistinto da un'acidità elegante.

Il produttore
La tenuta Terreno, acquistata nel 1988 dalla famiglia Ruhne di origine svedese, sorge nel Chianti Classico, nel cuore della Toscana. Con una grande e genuina passione per il vino, la famiglia Ruhne ha trasformato la Tenuta e il suo vino con l'obiettivo di instaurare una tradizione di alta qualità. Terreno produce attualmente premiati vini biologici e olio extra vergine di oliva. La Tenuta comprende 23 ettari di vigneti in cui si coltivano principalmente Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Trebbiano. La produzione principale é quella del Chianti Classico ma trovano spazio anche proposte moderne, nella nostra tipica espressione di connubio tra tradizione locale e innovazione.

Suggerimenti culinari
Si abbina perfettamente ad un risotto con crostacei.

INFO@TERRENO.SE

TERRENO.SE

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

GREVE IN CHIANTI - ITALIA

