



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Terreno Bianco Professore

Producent
Terreno

Klassificering/ursprung
IGT Toscana

Druvsort
Petit Manseng, Roussanne, Malvasia, Trebbiano

Alkoholhalt
13 %

Årgång
2016

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. Efter avstjälkning jäser vinet med skalkontakt i 24 timmar, därefter fortsätter vinet sin jäsning på små ekfat i ca 20 dagar. Lagring sker på franska ekfat under ett år och sedan på flaska.

Vinet
Komplext vin med fruktig rostad doft och toner av hasselnötter och blommor. Fylligt vin med smak av acacia-honung, gula äpplen 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 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
Majsstyckling med primörer och smörsås.



INFO@TERRENO.SE

TERRENO.SE

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

GREVE IN CHIANTI - ITALIA