



TERRENO

CHIANTI CLASSICO

Terreno Chianti Classico 2016

Produttore
Terreno

Classificazione
DOCG Chianti Classico
Biologico

Vitigni
Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte
30 000

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
L'uva viene vendemmiata a mano in piccole cassette. Successivamente alla diraspatura la macerazione e la fermentazione alcolica avvengono in serbatoi di acciaio senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo la svinatura, il Sangiovese affina per 16 mesi in botti grandi mentre il Merlot in piccole botti di rovere francese.

Il vino
Sia il profumo che il gusto sono caratterizzati da una presenza accentuata di ciliegia matura riscaldata dal sole, unita da note di erbe toscane. Una buona acidità, note di rovere ben integrate e un frutto generoso fanno di questo vino un chiaro esempio di tipico Chianti Classico.

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

INFO@TERRENO.SE

TERRENO.SE

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

GREVE IN CHIANTI - ITALIA

