



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Il Momento di Terreno

Producent
Terreno

Klassificering/ursprung
IGT Toscana

Druvsort
Sangiovese

Alkoholhalt
13,5 %

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. Avstjälkning och därefter jäsning med maceration i större ståltankar utan tillsättning av jäst. Efter pressning lagras vinet 6 månader på cement innan buteljering.

Vinet
Ett rubinrött, mustigt och medelfylligt vin med en läskande bärighet. Fruktig och blommig doft med inslag av toskanska örter och tomatkvistar. Smaken av solmogna körsbär och viol övergår i en uttrycksfull kryddighet i eftersmaken. De druvtypiska tanninerna är behagliga och möts upp av en god syrlighet. Ärligt och välbalanserat.

Om producenten
Vingården Terreno är belägen i Greve in Chianti i Toscana och omfattar 25 hektar vingårdar samt olivoljeproduktion. Terreno har funnits sedan 1500-talet och är sedan 30 år tillbaka i den svenska familjen Ruhnes ägo. Där producerar familjen lovordade toskanska viner där hantverket och ekologisk produktion står i fokus, både för framställning av klassiska Chiantiviner och exklusiva moderna viner. Familjen Ruhne står även bakom The Winery Hotel i Solna, som är världens första hotell med ett urbant vineri i samma byggnad.

Mattips
Från klassiska matchningar såsom grillad fläskfilé till aubergine, zucchini, paprika, svamp och italiensk tomato-ost.

INFO@TERRENO.SE

TERRENO.SE

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

GREVE IN CHIANTI - ITALIA

