



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Terreno Momento Massimo 2015

Produttore
Terreno

Classificazione
IGT Toscana

Vitigni
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Bottiglie prodotte
4 000

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 per lo più a terrazzamenti.

La vinificazione
La vendemmia avviene a mano in piccole cassette. Successivamente alla diraspatura avviene la macerazione e la fermentazione in cisterne di acciaio senza l'aggiunta di lieviti. Dopo la svinatura, il vino viene affinato per 24 mesi in piccole botti nuove di rovere francese, seguiti da affinamento in bottiglia per ulteriori 24 mesi.

Il vino
Sentori importanti di more scure, cioccolato e tabacco. Sapore pieno molto fruttato, speziato, con marcati tannini dolci. Un supertoscano elegante, forte e ben equilibrato.

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 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 è 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 una entrecote arrosto con spinaci all'aglio e salsa al vino rosso

INFO@TERRENO.SE

TERRENO.SE

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

GREVE IN CHIANTI - ITALIA

