



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Terreno Momento Massimo

Producent
Terreno

Klassificering/ursprung
IGT Toscana

Druvsort
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Alkoholhalt
14 %

Årgång
2015

Vitkultur
Fälten ligger i syd/sydvästsluttning på 350 meters höjd i Grevedalen. Jorden är stenig skifferhaltig Galestro och odlingarna är mestadels på terrasser.

Vinifikation
Manuell skörd i små korgar. Avstjälkning och därefter jäsning med maceration i cementtankar utan tillsättning av jäst. Efter pressning lagras vinet på nya franska små ekfat i 24 månader och därefter i 24 månader på butelj.

Vinet
Stor doft av mogna mörka bär, choklad och tobak, fyllig smak med mycket frukt, kryddighet och söttaktiga tydliga tanniner. En elegant, kraftfullt och välbalanserad Supertuscan.

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
Grillad entrecôte med vitlöksfräst spenat och rödvinssås.



INFO@TERRENO.SE

TERRENO.SE

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

GREVE IN CHIANTI - ITALIA