



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Terreno Pino Neró

Producent
Terreno

Klassificering/ursprung
IGT Toscana

Druvsort
Pino Neró

Alkoholhalt
13 %

Årgång
2013

Vitkultur

På femhundra meters höjd mellan bergskedjan Appeniner-
nas toppar planterades vinstockarna för Terrenos
första Pinó Nero under 2004, 2005 och 2007. Planteringen
planerades för att ge en så låg avkastning som 250–300 g
per stock.

Vinifikation

Manuell skörd i små korgar. Avstjälkning och därefter
jäsning med maceration i öppna kar utan tillsatt jäst. Vinet
lagrades därefter i åtta månader på småfranska ekfat. De
svala nätterna och en nästan självständig vinifiering har
gett en karaktäristisk fräschör och skärpa till smak och
doft.

Vinet

Kryddig doft av röda bär, vanilj och animaliska undertoner.
Kryddig och nyanserad smak av röda bär, och tydlig mineralitet. Välbalanserade
tanniner med en bra syra i vinet följs av en elegant eftersmak och en behaglig eldighet.

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 vin-
stilar lämnar gården, återigen ett uttryck för tradition och utveckling.

Mattips

Grillad fläskkotlett med karamelliserad lök och timjansky.

INFO@TERRENO.SE

TERRENO.SE

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

GREVE IN CHIANTI - ITALIA

