



TERRENO

CHIANTI CLASSICO

Terreno Vinsanto del Chianti Classico

Producent
Terreno

Klassificering/ursprung
DOC Vinsanto del Chianti Classico

Druvsort
Malvasia, Trebbiano

Alkoholhalt
15%

Årgång
2012

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 och hängs därefter upp klasvis för torkning. Efter 4 veckor har druvorna skrumpnat och fått en högre sockerhalt. Efter pressning hålls vinet upp direkt på små kastanjefat för jäsning och lagring i 5 år. Faten öppnas och vinet tappas upp för lagring i 12 månader på flaska.

Vinet
Ett bärnstensfärgat sött vin med doft av honung och rostade nötter. Smaken är kryddig och fylld av torkad frukt med en frisk syra och elegant avslut.

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
Mandelskorpor, äppelpaj med vaniljmascarpone, gorgonzola.



INFO@TERRENO.SE

TERRENO.SE

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

GREVE IN CHIANTI - ITALIA