



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Terreno Chianti Classico

Producent
Terreno

Klassificering/ursprung
DOCG Chianti Classico

Druvsort
Sangiovese, Merlot

Alkoholhalt
13,5 %

Årgång
2017

Vitkultur
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 Sangiovese på gamla, större fat och Merlot på små franska ekfat i 16 månader.

Vinet
Tydliga solvarma körsbär i både doft och smak. Här blandas toskanska örter, pigg syra med fint integrerade ekfatstoner och givmild frukt. En tydlig Chianti Classico.

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
Helgrillad majskykling med salvia, rosmarin, vitlök och citron.



INFO@TERRENO.SE

TERRENO.SE

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

GREVE IN CHIANTI - ITALIA