



**TERRENO**  
CHIANTI CLASSICO

## Terreno Pino Neró

*Producent*  
Terreno

*Klassificering/ursprung*  
IGT Toscana

*Druvsort*  
Pino Neró

*Alkoholhalt*  
13 %

*Årgång*  
2012

*Vitikultur*  
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](mailto:INFO@TERRENO.SE)

**TERRENO.SE**

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

GREVE IN CHIANTI - ITALIA

