



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Visite e degustazioni a Terreno la stagione 2021

Venite a trovarci a Terreno per scoprire come produciamo nostri vini artigianali in un territorio unico mentre godete degli ottimi vini ed eleganti piatti presso il nostro ristorante!



Si può fare tappa a Terreno per una visita alle vigne e alla cantina, per degustare e acquistare vino e olio nel punto vendita aziendale, per una sosta golosa nel nostro ristorante. Tutta la nostra produzione è biologica.

Teniamo molto a personalizzare ogni visita in base alle richieste e di farvi incontrare un membro della famiglia e chi lavora qui con noi. I nostri vini vengono serviti con eleganti spuntini, durante un pranzo o una cena presso il nostro ristorante. Tutti i piatti sono stati preparati dal nostro chef, Francesco Galli, con ingredienti locali e ortaggi del nostro orto biologico.

Le degustazioni si svolgono appena fuori dall'enoteca aziendale con vista sui vigneti, nella nostra antica cantina o sull'ariosa terrazza del nostro ristorante.

A Terreno è possibile organizzare eventi come esclusivi matrimoni per un numero ristretto di persone, cene private ed attività di team building.

Qui di seguito, quattro suggerimenti per le degustazioni di vino, ma se hai desideri specifici non esitare a contattarci.

Benvenuti a Terreno,
La Famiglia Ruhne



Le nostre proposte per la stagione 2021

01 “Vino e spuntino”

Una degustazione dove vi faremo assaggiare tre dei nostri vini che verranno spiegati mentre degusterete piccoli spuntini preparati dal nostro chef Francesco Galli. Ogni piatto servito è preparato con prodotti al Km0 e ortaggi dal nostro orto biologico.

Incluso:

Tre vini che decidiamo insieme in base al vostro interesse
Tagliere con piccoli assaggi preparati dal nostro chef Francesco Galli
Olio Extra Vergine di Oliva di nostra produzione
Cestino di Pane Toscano

*“Vino e spuntino” costa €20 a persona, €5 per bambini sotto 12 anni
Per un minimo di due persone e un massimo di 25.*

Durata media 45’

(I prezzi sono IVA esclusa)

02 "Vino, vigneti e pranzo"

Visita guidata dei vigneti e della cantina con descrizione dei processi produttivi e delle diverse lavorazioni, il tutto contornato dalla vista dei nostri vigneti che circondano l'azienda.

A seguire il pranzo o cena con degustazione presso il nostro ristorante.

Incluso:

Tre vini che decidiamo insieme in base al vostro interesse

Tagliere con piccoli assaggi preparati dal nostro chef Francesco Galli

Un antipasto e un primo a scelta presso il nostro ristorante dove il nostro chef Francesco Galli prepara eleganti piatti con prodotti a Km0 e ortaggi dal nostro orto biologico.

Dessert

Olio Extra Vergine di Oliva di nostra produzione

Cestino di pane toscano

"Vino, vigneti e pranzo" è offerta solo su prenotazione da marzo a ottobre ad un costo di €45 a persona, €25 per bambini sotto 12 anni

Per un minimo di due persone e un massimo di 25.

Durata media 2 ore.

(I prezzi sono IVA esclusa)

03 "Tre vigneti e tre sfumature di sangiovese"

Durante questo tour saliamo sulla nostra jeep e poi andiamo a Bonille, Sillano e Lignanello e osserviamo più da vicino tre vigneti dove coltiviamo il sangiovese. Il viaggio sulle strade sterrate non è proprio comodissimo ma promettiamo che valga la pena, specialmente quando arrivi in cima e puoi godere di una vista meravigliosa sul paesaggio del Chianti Classico. Scopriamo quali sono le condizioni nei tre diversi vigneti e cerchiamo di capire come queste influenzano il gusto del vino. Facciamo anche un breve tour della cantina prima di provare le nostre tre sfumature di sangiovese insieme a tavola, nel nostro ristorante. I tre vini sono accompagnati da tre portate preparate dal nostro chef Francesco Galli. I piatti sono preparati con prodotti locali e ortaggi dal nostro orto biologico.

Incluso:

Tre dei nostri vini cento per cento sangiovese; Terreno Chianti Classico ASofia 2016, Terreno Chianti Classico Riserva Sillano 2017 e Terreno Chianti Classico 2018

Tagliere con piccoli assaggi preparati dal nostro chef Francesco Galli

Un antipasto e un primo piatto, un secondo, e un dolce nel nostro ristorante dove il nostro chef Francesco Galli prepara piatti eleganti con ingredienti locali e ortaggi del nostro orto biologico.

Dolce

Il nostro olio extravergine

Cestino di pane toscano

"Tre vigneti e tre sfumature di sangiovese" viene proposto solo su prenotazione da marzo a ottobre al costo di €75 a persona, €45 per i bambini sotto i 12 anni.

Per un minimo di due persone e un massimo di 4.

Tempo circa 4h.

(I prezzi sono IVA esclusa)

04 "Picnic tra le vigne a Terreno"

Venite a fare un picnic sulla nostra tenuta per un pranzo all'aria aperta tra vigne e uliveti. Ci sono diversi sentieri tra cui scegliere e tanti posti con una vista mozzafiato dove fermarsi a mangiare. Al vostro arrivo vi daremo un cestino col pranzo e un telo, poi siete liberi di scoprire la bellezza del Chianti per conto vostro.

Nel cestino c'è un pranzo semplice, perfetto per un pasto all'aria aperta. Formaggio, pomodori, verdure di stagione dal nostro orto, pane, acqua e una bottiglia di vino.

Tutti gli ingredienti sono a chilometro zero e le verdure vengono dal nostro orto

Incluso:

Cestino picnic

Telo

Mappa

"Picnic tra le vigne a Terreno" costa €25 euro a persona. Potete ritirare il cesto presso il ristorante dell'Azienda Terreno tra le 12.00 e le 14.00 e deve essere prenotato con un giorno di anticipo. (I prezzi sono IVA esclusa)



Terreno

Via Citille 4 500 22 Greve in Chianti

Telefono Toscana: +39 335 1536335

Telefono Svezia: +46 8 237460

E-mail: info@terreno.eu

Instagram [@terrenovino](https://www.instagram.com/terrenovino)

Benvenuti a Terreno!

Terreno si trova nel cuore del Chianti Classico, negli immediati paraggi del paese di Greve in Chianti, dove la vite è stata coltivata fin dai tempi dei Romani. Qui noi – la famiglia Ruhne – abbiamo cominciato a fare vino nel 1988, e ci siamo subito impegnati a elaborare uno stile nostro, capace di valorizzare il carattere dinamico e pragmatico della cultura svedese, per armonizzarlo con il rispetto delle secolari tradizioni chiantigiane.

Terreno è un'ampia azienda agricola, a conduzione integralmente biologica dal 2014, estesa su una superficie totale di 150 ettari, 20 dei quali sono dedicati ai vigneti e 10 a oliveti, con la rimanenza costituita prevalentemente da boschi. I vigneti sono piantati con i classici vitigni locali, tra i quali ovviamente il sangiovese – che gioca il ruolo del protagonista – come pure il canaiolo e il colorino tra i rossi, il trebbiano e la malvasia tra i bianchi. Una piccola quota di uve internazionali completa il parco vitato, per una produzione annua che si attesta in media intorno alle 100.000 bottiglie.

Terreno è una moderna fattoria chiantigiana guidata da Sofia Ruhne, seconda generazione della nostra famiglia. Oggi la affianca uno staff di tecnici e collaboratori di collaudato talento, diretti da Federico Staderini e coordinati da Giacomo Fioravanti.

Terreno è anche un posto per chi ama il buon vivere e offriamo l'opportunità di scoprire da vicino la vita in un'azienda vinicola toscana. Il nostro agriturismo offre la possibilità di alloggiare in case di campagna recentemente ristrutturate, che con fascino tradizionale e comfort moderni ti fanno sentire a casa in un istante.

Terreno

Via Citille 4 500 22 Greve in Chianti

Telefono Toscana: +39 335 1536335

Telefono Svezia: +46 8 237460

E-mail: info@terreno.se / Per prenotare un tavolo nel ristorante: table@terreno.se

Instagram @terrenovino

The Winery Hotel - un pezzo di Terreno a Stoccolma

L'idea che ci ha spinto ad aprire The Winery Hotel coincide con il nostro desiderio di trasmettere agli svedesi la conoscenza e la passione per il vino del Chianti Classico e per il cibo tradizionale toscano. The Winery Hotel è situato nella città di Stoccolma, ma si differenzia in più modi dagli altri alberghi cittadini. Abbiamo realizzato al suo interno una vera e propria urban winery, che in epoca di vendemmia riproduce tutte le fasi della vinificazione, a partire da uve coltivate in Toscana. Per i turisti del vino si tratta di un'opportunità unica per una prima immersione nell'arte enologica: in attesa di poterli accogliere con tutte le attenzioni nella nostra azienda in Chianti Classico, ci siamo attrezzati per offrire loro un primo assaggio dell'affascinante complessità artigianale che sta dietro la produzione di una bottiglia di vino. A The Winery Hotel, organizziamo vari eventi a tema per condividere il nostro mondo del vino, per esempio la Festa del Chianti Classico, invitando produttori del Chianti Classico al primo evento del suo genere in Svezia. Degustazioni di vino, cene a tema ed eventi speciali vengono organizzati continuamente durante tutto l'anno. In la primavera, l'estate e l'autunno, il roof top bar con piscina, premiato da Forbes come uno dei migliori al mondo, è un luogo molto frequentato per coloro che vogliono godersi panorami urbani, buoni vini e cocktails. I due ristoranti dell'hotel offrono genuini sapori italiani.

A The Winery Hotel come a Terreno, il nostro obiettivo è condividere l'affascinante mondo che circonda una bottiglia di vino e non vediamo l'ora di darvi il benvenuto, sia a Stoccolma che in Toscana.

THE WINERY HOTEL

Rosenborgsgatan 20

169 74 Solna

+46(0)8 14 60 00

www.thewineryhotel.se

Instagram @thewineryhotel.com