



# TERRENO

CHIANTI CLASSICO

## TERRENO BIANCO DI STELLA 2018

Produttore  
Terreno

Classificazione  
IGT - biologico e vegan friendly

Vitigni  
Malvasia, trebbiano

Zona di produzione  
Toscana, Greve in Chianti, riva destra del fiume Greve

Vigneto  
Toscana - esposizione sud e sud-ovest

Altitudine  
350 metri sul livello del mare

Suolo  
Medio compatto, povero, prevalentemente galestro

Vinificazione  
Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette, dirasbate e pressate immediatamente. Per avviare la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio dove il vino affina per sei mesi prima dell'imbottigliamento.

Degustazione  
Aromi freschi e giovanili con sentori di pompelmo e mela. Il sapore è secco, fruttato e con un'elegante acidità.

Abbinamento  
Vino versatile adatto sia a tavola che come aperitivo. Ci piace il vino accompagnato, ad esempio, da un'insalata di pollo con carciofi saltati in padella e maionese fatta in casa.

Il viticoltore  
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 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 all'oliveto, 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.

The Winery Hotel - un pezzo di Terreno a Stoccolma  
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.

