



**TERRENO**  
CHIANTI CLASSICO

*TERRENO METODO CLASSICO 2013*

Produttore  
Terreno

Vitigni  
Sangiovese 15% e pinot nero 85%

Bottiglie prodotte  
1 200

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

Vigneti  
Toscana - esposizione sud e sud-ovest

Altitudine  
Pinot nero - 500 metri sul livello del mare  
Sangiovese - 350 metri sul livello del mare

Suolo  
Il pinot nero cresce in un suolo calcareo mentre il sangiovese in uno medio compatto e povero, prevalentemente galestro.

Vinificazione  
Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette quando la gradazione alcolica potenziale è di 10,5% e l'acidità totale è di 11 g / l. Le uve vengono pigiate con i raspi, il mosto raffreddato e fermenta per dieci giorni. Lievito e zucchero vengono aggiunti per la presa di spuma con il metodo classico, a marzo / aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento  
60 mesi sui lieviti fini in bottiglia nella nostra cantina

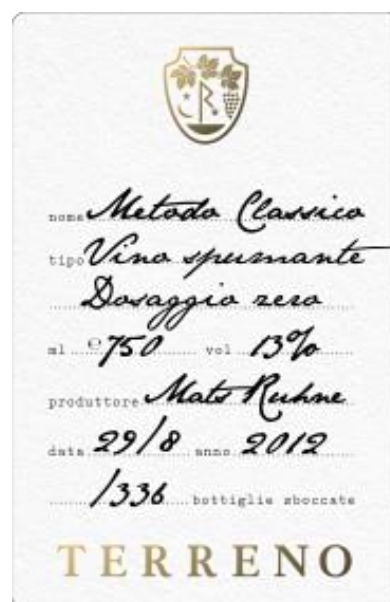
Dosaggio  
Nessuno, zero dosaggio

Degustazione  
Il nostro sorprendente Blanc de Noirs è prodotto in edizione limitata e destinato ai momenti più festosi della vita. Ha aromi di frutta candita, mandorle, lime e sentori di croissant e pane tostato. È fresco, equilibrato e con un finale cremoso.

Abbinamento  
Uno spumante facile da abbinare al cibo, ci piace molto con fiori di zucca fritti ripieni di ricotta e con antipasti come crostini di pane, rucola e pecorino toscano.

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.



Terreno Società Agricola Srl,  
Via Citille 4, 500 22 Greve in Chianti  
+393351536335  
info@terreno.eu