



TERRENO

CHIANTI CLASSICO

IL MOMENTO TERRENO

Produttore
Terreno

Classificazione
IGT Toscana – Biologico e vegan friendly

Vitigni
Sangiovese, merlot

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. Per avviare la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Fermentazione e macerazione avvengono in vasche d'acciaio.

Affinamento
Sei mesi in vasca di cemento prima dell'imbottigliamento.

Degustazione
Un vino leggero fruttato con aromi di ciliegie, lamponi e fiori con tannini morbidi e una vena fresca d'acidità. Un vino da tutti i giorni molto adattabile che può essere servito anche fresco.

Abbinamento
Un vino versatile che si sposa con insalate sostanziose, pesce al forno con pomodoro e olive nere. Ci piace anche con un cremoso risotto con finferli o funghi porcini.

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.

