



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

TERRENO METODO CLASSICO 2013

Produttore
Terreno

Vitigni
Sangiovese

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.



nome *Metodo Classico*
tipo *Dosaggio zero*
ml...e *750*...vol *11,5%*
produttore *Mato Ruhne*
data... *27/8* anno *2013*
..... *1425*...bottiglie sboccate

TERRENO

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