



# TERRENO

## CHIANTI CLASSICO

### TERRENO CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Produttore  
Terreno

Classificazione  
DOCG Chianti Classico Riserva - Biologico

Vitigni  
Sangiovese insieme ad un tocco di cabernet sauvignon

Bottiglie prodotte  
7 000

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

Vigneto  
Esposizione a 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 la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Fermentazione e macerazione avvengono in vasche d'acciaio.

Affinamento  
24 mesi in botti grandi di rovere (24hl) e poi almeno 1 anno in bottiglia nella nostra cantina

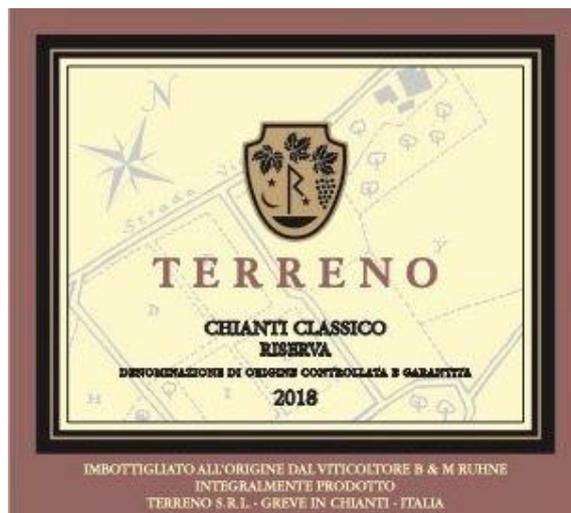
Degustazione  
Aromi invitanti di ciliegia matura, frutti di bosco e spezie pepate con un gusto di frutta finemente conservata e sentori di cioccolato e tabacco. Un vino corposo, degno di invecchiamento con una spiccata freschezza e tannini molto eleganti.

Abbinamento  
La versatilità del vino permette di proporlo con diversi abbinamenti. Perfetto per ricche zuppe di lenticchie e ceci e ci piace anche con un risotto con pecorino toscano e salsiccia o una tenera bistecca alla fiorentina.

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.



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