



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

TERRENO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SILLANO 2018

Produttore
Terreno

Classificazione
DOCG Chianti Classico Riserva – biologico

Vitigni
Sangiovese

Bottiglie prodotte
2300

Zona di produzione
Toscana, Greve in Chianti, riva sinistra del fiume Greve, nel paese di Montefioralle

Vigneto
San Piero a Sillano presso il paese di Montefioralle, vigneto del 2005, esposizione sud-est

Altitudine
500 metri sul livello del mare

Suolo
Il suolo si chiama formazione Sillano ed è un calcareo unico nel Chianti Classico che si estende da Panzano in Chianti a San Casciano.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Per avviare la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Fermentazione e macerazione avvengono in vasi aperti da 10hl per un'ossigenazione ottimale e maggiore complessità.

Affinamento
18 mesi in botti grandi di rovere (12 e 24hl)

Degustazione

Un vino che si differenzia dagli altri nostri Chianti Classico perché le uve provengono da un vigneto in quota più elevata. È un vino da terroir elegante e profondo con aromi di ciliegie rosse, tannini morbidi e maturi e una freschezza che traspare anche in un'annata calda come il 2017.

Abbinamento

Un vino che con la sua elegante freschezza è facile da abbinare al cibo. Dalle tagliatelle con ragù di carne alle salsicce toscane con cavolo nero all'aglio. A noi piace anche con un filetto di salmone con patate e una ricca salsa al vino bianco.

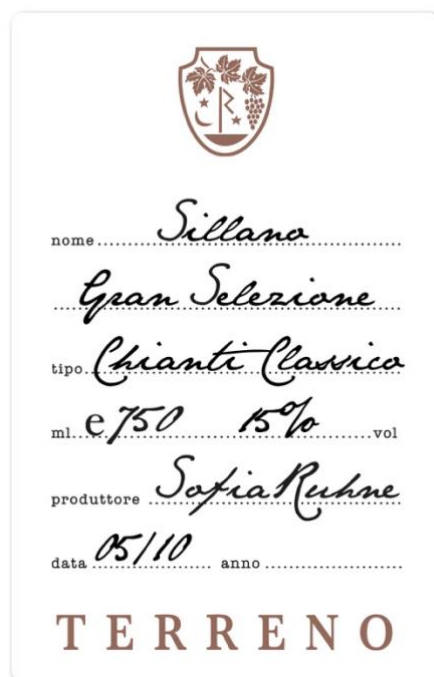
Il viticoltore

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