



TERRENO

CHIANTI CLASSICO

TERRENO VIN SANTO CHIANTI CLASSICO DOC

Produttore
Terreno

Classificazione
Chianti Classico DOC

Bottiglie prodotte
3000

Vitigni
Malvasia bianca, trebbiano toscano e canaiolo

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
Terreno medio compatto, povero, prevalentemente galestro

Vinificazione

Una lavorazione tradizionale dove le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. I grappoli vengono appesi ad appassire naturalmente per almeno tre mesi. Successivamente sono pressate e il mosto fermentato e affinato a contatto con l'ossigeno in piccole botti sigillati di castagno e rovere (25l) chiamate caratelli per almeno cinque anni. I caratelli sono posizionati sottotetto per avere una maggiore escursione termica dove il mosto fermenta lentamente. Un vinsanto classico e adatto ad un lunghissimo invecchiamento.

Affinamento

Cinque anni in piccole botti di rovere e castagno da 25 litri

Degustazione

Un vinsanto tradizionale da dessert e da meditazione, dal colore ambrato che profuma di resina, miele, nocciole, fichi secchi e albicocche. Il vino è dolce ma con un'acidità ben mantenuta per una complessità equilibrata.

Abbinamento

Un vino che si sposa con i dolci come il gelato alla vaniglia con le more calde ed i tipici biscotti toscani alle mandorle, i cantuccini. Il vino si apprezza anche con un pezzo di formaggio blu e fegato grasso.

L'azienda

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.

