

# TERRENO ASOFIA – CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG 2019



Produttore	Terreno
Classificazione	DOCG Chianti Classico Gran Selezione - biologico
Vitigni	100% sangiovese
Bottiglie prodotte	3 900 bottiglie, 500 magnum
Zona di produzione - UGA	Toscana, Greve in Chianti, riva destra del fiume Greve
Vigneto	Il vigneto più vecchio di Terreno, piantato nel 1980, esposizione a sud e sud-ovest
Altitudine	350 metri sul livello del mare
Suolo	Il suolo è cosiddetto “Macigno del Chianti”, una formazione geologica di origine marina che costituisce l’ossatura principale di questa porzione orientale del Chianti Classico. Una matrice argillosa e sabbiosa tipica conformazione “a scaglie” dei terreni (galestro).
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Per la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Fermentazione e macerazione avvengono in mastelle aperte da 10hl per un’ossigenazione ottimale e maggiore complessità.
Affinamento	30 mesi in botti grandi di rovere (30 hl)
Degustazione	ASofia è un Chianti Classico elegante e sottile con espressione molto chiara del terroir dell’azienda. La trasparenza espressiva e la finezza tannica rivelano il lato femminile. Prodotto solo nelle annate migliori in tiratura limitata, ASofia raccoglie l’eleganza e la personalità del miglior Chianti Classico.
Abbinamento	Un vino che si sposa con una varietà di piatti. A noi piace molto con ragù di coniglio con fettuccine o un cremoso risotto al tartufo.
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 – Greve in Chianti

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.

Terreno è una moderna fattoria chiantigiana, il cui fabbisogno di energia e di acqua viene integralmente soddisfatto dall'autoproduzione aziendale. I venti ettari di vigneti rappresentano la risorsa più preziosa che abbiamo: sono compresi sia

nell'UGA di Greve che nell'UGA di Montefioralle. Ci impegnamo continuamente per consentire alle nostre vigne di crescere e di produrre in un suolo vivo. Lo facciamo lavorando in modo artigianale e nel rispetto dell'ambiente, con l'obiettivo di ottenere uve sane che richiedono pochi interventi in cantina.



## 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.

