

<i>Produttore</i>	Terreno
<i>Classificazione</i>	Toscana IGT
<i>Bottiglie prodotte</i>	3 000
<i>Vitigni</i>	Rousanne, petit manseng, malvasia bianca e trebbiano toscano
<i>Zona di produzione</i>	Toscana, Greve in Chianti, riva destra del fiume Greve
<i>Vigneto</i>	Toscana - esposizione sud e sud-ovest
<i>Altitudine</i>	350 metri sul livello del mare
<i>Suolo</i>	Il suolo è il cosiddetto “Macigno del Chianti”, una formazione geologica di origine marina che costituisce l’ossatura principale di questa porzione orientale del Chianti Classico. È una matrice argillosa e sabbiosa (non calcarea).
<i>Vinificazione</i>	Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Per la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Sia la fermentazione che l’affinamento avvengono in grandi botti di rovere per una maggiore complessità.
<i>Affinamento</i>	Dieci mesi in botti grandi di rovere (11hl) e almeno un anno in bottiglia nella nostra cantina
<i>Degustazione</i>	Un vino bianco complesso e di medio corpo che suona su più corde contemporaneamente. Sentori di miele d’acacia, mele gialle, nocciole e un tocco di vaniglia. Il vino è cremoso con un’acidità ben trattenuta che dona freschezza ed equilibrio.
<i>Abbinamento</i>	Un vino che si abbina a pesci grassi e carni leggere. Uno dei nostri piatti preferiti è abbinare il vino con insalata di indivia alla griglia e un gustoso formaggio di capra.
<i>Il viticoltore</i>	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.

