

TERRENO CHIANTI CLASSICO DOCG 2020



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Produttore	Terreno
Classificazione	DOCG Chianti Classico - biologico
Vitigni	Sangiovese
Numero di bottiglie	35 000
Zona di produzione - UGA	Toscana, Greve in Chianti, riva destra del fiume Greve
Vigneto	Toscana - esposizione sud e sud-ovest e anche esposizione est
Altitudine	350 – 500 metri sul livello del mare
Suolo	Macigno del Chianti, Alberese, Pietraforte e Formazione di Sillano
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 e in mastelle aperte di 1000 litri.
Affinamento	14 mesi in botti grandi di rovere (24 hl)
Degustazione	Il Chianti Classico è il nostro vino bandiera, che rivela con semplicità le profonde radici territoriali di Terreno. Delicatezza floreale, bevibilità ed energia sapida sono i tratti principali del suo carattere.
Abbinamento	Un vino che si abbina vantaggiosamente al cibo. Dalle tagliatelle al ragù di cinghiale alla bistecca alla fiorentina o perché non provare il vino con un piatto tipico svedese; frittella di patata servita con mirtilli rossi e pancetta croccante.
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 impegniamo 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.



TERRENO
CHIANTI CLASSICO



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.

