## TERRENO CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2019



Produttore Terreno

Classificazione DOCG Chianti Classico Riserva - biologico

Vitigni Sangiovese insieme ad un tocco di colorino e cabernet sauvignon

Bottiglie prodotte 9 000

Zona di produzione - UGA Toscana, Greve in Chianti, riva destra del fiume Greve

Vigneto Esposizione a sud e sud-ovest

Altitudine 350 – 420 metri sul livello del mare

Suolo I suoli sono caratterizzati da alberese in cui il calcare è presente

in concentrazioni piú alte. La 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 vasche d'acciaio

e in mastelle aperte di 1 000 litri.

Affinamento 24 mesi in botti grandi di rovere (24hl) e poi almeno

1 anno in bottiglia nella nostra cantina

Degustazione Aromi invitanti di ciliegia matura, frutti di bosco e spezie pepate

con un gusto di frutta finemente conservata e sentori di cioccolato e tabacco. Un vino corposo, degno di invecchiamento con una

spiccata freschezza e tannini molto eleganti.

Abbinamento La versatilità del vino permette di proporlo con diversi abbinamenti.

Perfetto per ricche zuppe di lenticchie e ceci e ci piace anche con un risotto con pecorino toscano e salsiccia o una tenera bistecca

alla fiorentina.

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 CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2019



## 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.









## 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.



