

Produttore	Terreno
Classificazione	Biologico
Bottiglie prodotte	800
Vitigni	Le vinacce del nostro sangiovese biologico
Zona di produzione	Toscana, Greve e Chianti
Altitudine	350 metri sul livello del mare
Produzione	Per assicurarci la massima qualità della nostra grappa abbiamo scelto di lavorare con distilleria Nannoni, una delle migliori in Italia, situata in Maremma, nel sud della Toscana. Le vinacce del nostro sangiovese vengono spedite ancora umidi ed entro un massimo di 24 ore dalla pigiatura alla Nannoni. Vengono lavorate con massima attenzione per mantenere aromi e le caratteristiche della materia prima.
Affinamento	Nessun affinamento in legno per la nostra grappa
Degustazione	Una grappa tradizionale che con aromi ben conservati dell'uva sangiovese e una forza equilibrata che la rende perfetta per concludere un pasto importante.
Abbinamento	Si sposa con dolci e soprattutto con il cioccolato fondente. Uno dei nostri abbinamenti preferiti è la nostra grappa con una torta al cioccolato o una pralina di cioccolato fondente e ciliegie sotto spirito.
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.



## 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.

