

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <i>Produttore</i>         | Terreno   |
| <i>Classificazione</i>    | IGT Toscana – Biologico e vegan friendly  |
| <i>Vitigni</i>            | Sangiovese, merlot  |
| <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>              | Medio compatto, povero, prevalentemente galestro  |
| <i>Vinificazione</i>      | Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Per avviare la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Fermentazione e macerazione avvengono in vasche d'acciaio.   |
| <i>Affinamento</i>        | Sei mesi in vasca di cemento prima dell'imbottigliamento.   |
| <i>Degustazione</i>       | Un vino leggero fruttato con aromi di ciliegie, lamponi e fiori con tannini morbidi e una vena fresca d'acidità. Un vino da tutti i giorni molto adattabile che può essere servito anche fresco.  |
| <i>Abbinamento</i>        | Un vino versatile che si sposa con insalate sostanziose, pesce al forno con pomodoro e olive nere. Ci piace anche con un cremoso risotto con finferli o funghi porcini.   |
| <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.

