

<i>Produttore</i>	Terreno
<i>Classificazione</i>	IGT Toscana
<i>Vitigni</i>	Cabernet Sauvignon, merlot e petit verdot
<i>Bottiglie prodotte</i>	5 000
<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>	350-400 metri sul livello del mare
<i>Suolo</i>	I suoli sono caratterizzati da alberese in cui il calcare è presente in concentrazioni più alte. La tipica conformazione “a scaglie” dei terreni (galestro).
<i>Vinificazione</i>	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.
<i>Affinamento</i>	Il vino matura per 24 mesi in botti di rovere francese (225 litri) e almeno 2 anni in bottiglia nella nostra cantina.
<i>Degustazione</i>	Un vino corposo e di invecchiamento con intensi aromi di amarena, cioccolato, tabacco e cuoio. Tannini maturi e tangibili avvolti da frutta ben conservata ed un equilibrato tocco di legno. Un vino da aspettare e adatto ai momenti festosi della vita.
<i>Abbinamenti</i>	Un vino che richiede cibo. I nostri piatti preferiti sono un tenero filetto con una salsa al vino rosso o uno spezzatino succoso a costine alte con spezie e ortaggi. Si sposa anche con formaggi stagionati.
<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.

