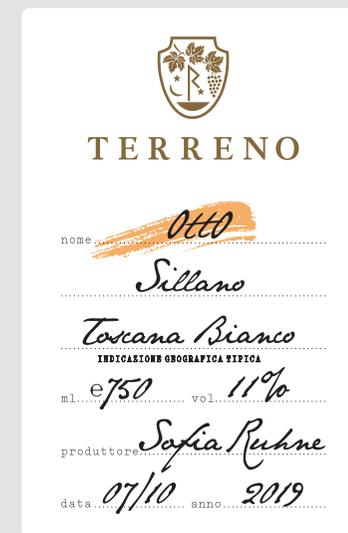


<i>Produttore</i>	Terreno
<i>Classificazione</i>	IGT Toscana – biologico
<i>Vitigni</i>	Trebbiano
<i>Bottiglie prodotte</i>	500
<i>Zona di produzione</i>	Toscana, Greve in Chianti, riva sinistra del fiume Greve, nel paese di Montefioralle
<i>Vigneto</i>	San Piero a Sillano presso il paese di Montefioralle, vigneto del 1980, esposizione est
<i>Altitudine</i>	500 metri sul livello del mare
<i>Suolo</i>	I suoli si distinguono per una forte presenza di ciottoli calcarei e rivelano una certa durezza e resistenza all'erosione.
<i>Vinificazione</i>	Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Fermentazione e macerazione di cinque giorni sulle bucce avvengono in acciaio.
<i>Affinamento</i>	10 mesi in clayver
<i>Degustazione</i>	Un vino franco, diretto, di grande freschezza, tagliente e verticale - equilibrato da una spina dorsale tannica sottile che inquadra tutta la tipicità del trebbiano toscano. Un vino che si abbina con facilità a tavola. Un salmone grigliato con rosmarino e maionese fatto in casa e ci piace anche con un piatto di zucchini fritti ripieni di ricotta con erbe dell'orto.
<i>Abbinamento</i>	Un vino che con la sua elegante freschezza è facile da abbinare al cibo. Dalle tagliatelle con ragù di carne alle salsicce toscane con cavolo nero all'aglio. A noi piace anche con un filetto di salmone con patate e una ricca salsa al vino bianco.
<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.

