

TERRENO QUATTRO SORELLE METODO CLASSICO MILLESIMATO 2014



Produttore	Terreno
Vitigni	Sangiovese, pinot nero
Bottiglie prodotte	1 200
Zona di produzione	Toscana, Greve in Chianti, riva destra del fiume Greve
Vigneti	Toscana - esposizione sud e sud-ovest
Altitudine	Sangiovese - 400 metri sul livello del mare Pinot nero - 500 metri sul livello del mare
Suolo	I suoli sono caratterizzati da alberese in cui il calcare è presente in concentrazioni più alte. La tipica conformazione "a scaglie" dei terreni (galestro).
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette quando la gradazione alcolica potenziale è di 10,5% e l'acidità totale è di 11 g / l. Le uve vengono pigiate con i raspi, il mosto raffreddato e fermenta per dieci giorni. Lievito e zucchero vengono aggiunti per la presa di spuma con il metodo classico, a marzo / aprile dell'anno successivo alla vendemmia.
Affinamento	60 mesi sui lieviti fini in bottiglia nella nostra cantina
Dosaggio	Nessuno, zero dosaggio
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 QUATTRO SORELLE METODO CLASSICO MILLESIMATO 2014



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.

