

TERRENO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SILLANO DOCG 2019



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Produttore	Terreno
Classificazione	DOCG Chianti Classico Gran Selezione – biologico
Vitigni	Sangiovese
Bottiglie prodotte	4 000
Zona di produzione - UGA	Toscana, Greve in Chianti, riva sinistra del fiume Greve, nel paese di Montefioralle
Vigneto	San Piero a Sillano presso il paese di Montefioralle, esposizione est
Altitudine	500 metri sul livello del mare
Suolo	I suoli si distinguono per una forte presenza di ciottoli calcarei e rivelano una certa durezza e resistenza all'erosione.
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Per avviare la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Fermentazione e macerazione avvengono in mastelle aperte da 10hl per un'ossigenazione ottimale e maggiore complessità.
Affinamento	18 mesi in botti grandi di rovere (12 e 24hl)
Degustazione	Da questo single vineyard otteniamo un vino di assetto verticale, che coniuga finezza e reattività.
Abbinamento	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.
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 CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SILLANO DOCG 2019



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.

