

TERRENO BIANCO DI STELLA



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Produttore	Terreno
Classificazione	Biologico e vegan friendly
Vitigni	Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano
Zona di produzione - UGA	Toscana, Greve in Chianti, riva destra del fiume Greve
Vigneto	Le nostre tre vigne - Terreno, Le Bonille e Sillano
Altitudine	320 – 500 metri sul livello del mare
Suolo	Macigno del Chianti, Alberese, Pietraforte e Formazione di Sillano
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette, diraspate e pressate immediatamente. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio dove il vino affina per sei mesi prima dell'imbottigliamento.
Affinamento	6 mesi in vasche di acciaio
Zucchero g/l	2 g/l
Degustazione	Aromi freschi e giovanili con sentori di pompelmo e mela. Il sapore è secco, fruttato e con un'elegante acidità.
Abbinamento	Vino versatile adatto sia a tavola che come aperitivo. Ci piace il vino accompagnato, ad esempio, da un'insalata di pollo con carciofi saltati in padella e maionese fatta in casa.
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. Oggi siamo autosufficienti al 100% per soddisfare le esigenze energetiche della tenuta. Il nostro obiettivo è tramandare Terreno alla generazione successiva in condizioni migliori rispetto a quando l'abbiamo rilevato.

