

# TERRENO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE ASOFIA DOCG 2019



TERRENO  
CHIANTI CLASSICO

Produttore	Terreno
Classificazione	DOCG Chianti Classico Gran Selezione – Biologico & Vegano
Numero di bottiglie	4 000 + 500 magnum
Vitigni	Sangiovese
Zona di produzione - UGA	Toscana - Chianti Classico - UGA Greve, riva destra del fiume Greve
Vigneto	Terreno - Il vigneto più vecchio di Terreno, piantato nel 1980. Esposizione a sud e sud-ovest
Altitudine	320 metri sul livello del mare
Suolo	Macigno del Chianti - una formazione geologica di origine marina che costituisce l'ossatura principale di questa porzione orientale del Chianti Classico. Una matrice argillosa e sabbiosa tipica conformazione "a scaglie" dei terreni (galestro).
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	30 mesi in botti grandi di rovere (30hl) e poi almeno 1 anno in bottiglia nella nostra cantina
Zucchero g/l	0,5 g/l
Sull'annata	L'annata 2019 è tra le tre migliori annate di questo millennio. Temperature equilibrate durante tutto l'anno regalano vini eleganti e complessi destinati all'invecchiamento. Un'annata che ricorda i grandi Chianti Classico degli anni '80.
Degustazione	ASofia è un Gran Selezione elegante e sottile con espressione molto chiara del terroir dell'azienda. La trasparenza espressiva e la finezza tannica rivelano il lato femminile. Prodotto solo nelle annate migliori in tiratura limitata, ASofia raccoglie l'eleganza e la personalità del miglior Chianti Classico.
Abbinamento	Un vino che si sposa con una varietà di piatti. A noi piace molto con ragù di coniglio con fettuccine o un cremoso risotto al tartufo.
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.

