

TERRENO GRAPPA SANGIOVESE



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Produttore	Terreno
Classificazione	Biologico
Numero di bottiglie	1 000 (500ml)
Vitigni	Sangiovese
Zona di produzione - UGA	Toscana, Greve in Chianti, riva destra del fiume Greve
Vigneto	Le Bonille di Sopra - coltivato in terrazze, esposizione a sud e sud-ovest
Altitudine	420 metri sul livello del mare
Suolo	Alberese - i suoli sono caratterizzati da un impasto di arenarie (alberese) in cui il calcare è presente in concentrazioni più alte. La tipica conformazione "a scaglie" dei terreni (galestro)
Vinificazione	Per assicurarci la massima qualità della nostra grappa abbiamo scelto di lavorare con distilleria Nannoni, una delle migliori in Italia, situata in Maremma, nel sud della Toscana. Le vinacce del nostro sangiovese vengono spedite ancora umidi ed entro un massimo di 24 ore dalla pigiatura alla Nannoni. Vengono lavorate con massima attenzione per mantenere aromi e le caratteristiche della materia prima. Siamo molto contenti di fare la nostra grappa presso una distilleria del tale prestigio.
Affinamento	Nessun affinamento in legno per la nostra grappa classica
Zucchero g/l	0 g/l
Degustazione	Una grappa tradizionale che con aromi ben conservati dell'uva sangiovese e una forza equilibrata che la rende perfetta per concludere un pasto importante.
Abbinamento	Si sposa con dolci e soprattutto con il cioccolato fondente. Uno dei nostri abbinamenti preferiti è la nostra grappa con una torta al cioccolato o una pralina di cioccolato fondente e ciliegie sotto spirito.
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.

