



<i>Produttore</i>	Terreno
<i>Classificazione</i>	IGT Toscana
<i>Numero di bottiglie</i>	6 000
<i>Vitigni</i>	Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot
<i>Zona di produzione - UGA</i>	Toscana, Greve in Chianti, riva destra del fiume Greve
<i>Vigneto</i>	Le Bonille di Sopra - coltivato in terrazze, esposizione a sud e sud-ovest
<i>Altitudine</i>	420 metri sul livello del mare
<i>Suolo</i>	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)
<i>Vinificazione</i>	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.
<i>Affinamento</i>	Il vino matura per 24 mesi in botti di rovere francese (225 litri) e almeno 2 anni in bottiglia nella nostra cantina
<i>Zucchero g/l</i>	0,5 g/l
<i>Sull'annata</i>	Un'ottima annata nel Chianti Classico. L'estate è stata caratterizzata da scarse precipitazioni e temperature elevate nei mesi di luglio e agosto. Ma soprattutto, le grandi escursioni termiche notturne hanno prodotto vini con elevati profili aromatici e ottima acidità. Questa annata esalta le caratteristiche del sangiovese: valori estrattivi, antociani, polifenoli e aromi varietali unici e concentrati.
<i>Degustazione</i>	Un vino corposo e di invecchiamento con intensi aromi di amarena, cioccolato, tabacco e cuoio. Tannini maturi e tangibili avvolti da frutta ben conservata ed un equilibrato tocco di legno. Un vino da aspettare e adatto ai momenti festosi della vita.
<i>Abbinamento</i>	Un vino che richiede cibo. I nostri piatti preferiti sono un tenero filetto con una salsa al vino rosso o uno spezzatino succoso a costine alte con spezie e ortaggi. Si sposa anche con formaggi stagionati.
<i>Il viticoltore</i>	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.

