

# TERRENO ROSATO DI TOSCANA



Produttore	Terreno
Classificazione	Biologico e vegan friendly
Vitigni	Sangiovese
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 in un momento ben preciso per mantenere gli aromi primari ed un'elevata acidità. Sono pressate direttamente e dovuto al breve contatto con le bucce il vino assume un colore rosa tenue. Per la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali.
Affinamento	6 mesi in vasche di acciaio
Zucchero g/l	1 g/l
Degustazione	Aromi di lamponi, mirtilli rossi, ciliegie e uva spina. Un vino fresco ma di medio corpo e un'interessante sapidità che lo rende facile da abbinare al cibo.
Abbinamento	Un vino adatto sia come aperitivo che a tavola. A noi piace abbinare il vino con un'abbondante insalata con carciofi freschi, crostini di pane e condimento alle erbe o uno spaghetti ai frutti di mare con aglio e prezzemolo.
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.

