

TERRENO CHIANTI CLASSICO LE TRE VIGNE DOCG 2020



Produttore	Terreno
Classificazione	DOCG Chianti Classico - Biologico & Vegano
Numero di bottiglie	35 000 + 500 magnum
Vitigni	Sangiovese
Zona di produzione - UGA	Toscana - Chianti Classico - UGA Greve, 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. Per la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Fermentazione e macerazione avvengono in vasche d'acciaio e in mastelle aperte di 1000 litri.
Affinamento	14 mesi in botti grandi di rovere (12 hl, 24 hl e 30hl) e poi almeno 1 anno in bottiglia nella nostra cantina
Zucchero g/l	0,5 g/l
Sull'annata	L'annata 2020 ha avuto una primavera fredda con qualche gelata seguita da un'estate calda e secca con buona escursione termica tra il giorno e la notte. Un'altra annata eccellente con vini eleganti e accessibili.
Degustazione	Il Chianti Classico è il nostro vino bandiera, che rivela con semplicità le profonde radici territoriali di Terreno. Delicatezza floreale, bevibilità ed energia sapida sono i tratti principali del suo carattere.
Abbinamento	Un vino che si abbina vantaggiosamente al cibo. Dalle tagliatelle al ragù di cinghiale alla bistecca alla fiorentina o perché non provare il vino con un piatto tipico svedese; frittella di patata servita con mirtilli rossi e pancetta croccante.
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.

