

TERRENO BIANCO PROFESSORE IGT 2022



Produttore	Terreno
Classificazione	Toscana Bianco IGT - biologico
Numero di bottiglie	3 700
Vitigni	Rousanne, Petit Manseng, Malvasia Bianca e Trebbiano Toscano
Zona di produzione - UGA	Toscana, Greve in Chianti, riva destra del fiume Greve
Vigneto	Terreno - vigneto piantato nel 2006, esposizione a sud
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. Macerazione a freddo per 24 ore. Sia la fermentazione che l'affinamento avvengono in grandi botti di rovere per una maggiore complessità.
Affinamento	11 mesi in botti grandi di rovere (11hl) e poi almeno 1 anno in bottiglia nella nostra cantina
Zucchero g/l	0,5 g/l
Sull'annata	Il vintage 2022 è iniziato con una buona quantità di pioggia durante l'inverno e la primavera iniziale. Da fine aprile a metà agosto non abbiamo ricevuto neanche una goccia di pioggia con temperature elevate. Dato che il caldo è iniziato così presto, non ci sono stati problemi di umidità durante tutto l'anno. Le piogge a metà agosto hanno fatto rivivere le viti e abbiamo portato uve splendide in cantina.
Degustazione	Un vino bianco complesso e di medio corpo che suona su più corde contemporaneamente. Sentori di miele d'acacia, mele gialle, nocciole e un tocco di vaniglia. Il vino è cremoso con un'acidità ben trattenuta che dona freschezza ed equilibrio.
Abbinamento	Un vino che si abbina a pesci grassi e carni leggere. Uno dei nostri piatti preferiti è abbinare il vino con insalata di indivia alla griglia e un gustoso formaggio di capra.
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.

