

TERRENO OTTO SILLANO IGT 2023



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Produttore	Terreno
Classificazione	Trebbiano Toscana Bianco IGT - biologico
Numero di bottiglie	500
Vitigni	Trebbiano Toscano
Zona di produzione - UGA	Toscana - Greve in Chianti - Montefioralle, riva sinistra del fiume Greve
Vigneto	San Piero a Sillano presso il paese di Montefioralle, esposizione est
Altitudine	500 metri sul livello del mare
Suolo	Pietraforte - si distingue per una forte presenza di ciottoli calcarei e rivelano una certa durezza e resistenza all'erosione.
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Fermentazione e macerazione di otto giorni sulle bucce avvengono in Clayver.
Affinamento	11 mesi in Clayver poi almeno 8 mesi in bottiglia nella nostra cantina
Zucchero g/l	1 g/l
Sull'annata	L'annata 2023 é stata impegnativa per via di una primavera e un giugno molto piovosi. In estate le piogge sono diminuite e il clima si é stabilizzato sulle medie stagionali. Abbiamo avuto un leggero calo nella quantità prodotta ma siamo comunque riusciti a portare in cantina uva di buona qualità.
Degustazione	Un trebbiano toscano moderno dai sapori intensi ed eleganti e di media struttura. Al naso aromi complessi di mela gialla, macchia mediterranea e note pepate. Al palato una sensazione dinamica in cui la freschezza vivace gioca con frutta croccante ben definita ed erbe selvatiche.
Abbinamento	Un vino bianco di media struttura e leggermente tannico che si sposa perfettamente con carni bianche e pesci grassi, ad esempio un pollo alla griglia con erbe selvatiche o un filetto di salmone al forno con salsa cremosa allo zafferano.
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.

