TERRENO VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Produttore	Terreno
Classificazione	Chianti Classico DOC
Numero di bottiglie	1 000 (375ml)
Vitigni	Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano e Canaiolo
Zona di producione - 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	Una lavorazione tradizionale dove le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. I grappoli vengono appesi ad appassire naturalmente per almeno tre mesi. Successivamente sono pressate e il mosto fermentato e affinato a contatto con l'ossigeno in piccole botti sigillati di castagno e rovere (50l) chiamate caratelli per almeno cinque anni. I caratelli sono posizionati sottotetto per avere una maggiore escursione termica dove il mosto fermenta lentamente. Un vinsanto classico e adatto ad un lunghissimo invecchiamento.
Affinamento	Almeno 5 anni in caratelli (50l e 100l)
Zucchero g/l	153 g/l
Degustazione	Un vinsanto tradizionale da dessert e da meditazione, dal colore ambrato che profuma di resina, miele, nocciole, fichi secchi e albicocche. Il vino è dolce ma con un'acidità ben mantenuta per una complessità equilibrata.
Abbinamento	Un vino che si sposa con i dolci come il gelato alla vaniglia con le more calde ed i tipici biscotti toscani alle mandorle, i cantuccini. Il vino si apprezza anche con un pezzo di formaggio blu e fegato grasso.
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.

© Terreno S.r.l. Società Agricola | www.terreno.eu