

TERRENO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE ASOFIA DOCG 2020



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Produttore	Terreno
Classificazione	DOCG Chianti Classico Gran Selezione – Biologico & Vegano
Numero di bottiglie	4000 + 300 magnum
Vitigni	Sangiovese
Zona di produzione - UGA	Toscana - Chianti Classico - UGA Greve, riva destra del fiume Greve
Vigneto	Terreno - Il vigneto più vecchio di Terreno, piantato nel 1980. Esposizione a sud e sud-ovest
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. Per avviare la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Fermentazione e macerazione avvengono in mastelle aperte da 10hl per un'ossigenazione ottimale e maggiore complessità.
Affinamento	24 mesi in botti grandi di rovere (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	ASofia è un Gran Selezione elegante e sottile con espressione molto chiara del terroir dell'azienda. La trasparenza espressiva e la finezza tannica rivelano il lato femminile. Prodotto solo nelle annate migliori in tiratura limitata, ASofia raccoglie l'eleganza e la personalità del miglior Chianti Classico.
Abbinamento	Un vino che si sposa con una varietà di piatti. A noi piace molto con ragù di coniglio con fettuccine o un cremoso risotto al tartufo.
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

nome *ASofia*
Chianti Classico
Gran Selezione
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
Greve
produttore *Sofia Ruhne*
data *5/10* anno *2020*



TERRENO

ASOFIA 2020
Chianti Classico Gran Selezione
Greve

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ASofia è il nostro cru, ricavato dalle vigne più vecchie, piantate in azienda a inizio anni 80. Prodotto solo nelle annate migliori in tiratura limitata, ASofia raccoglie l'eleganza e la personalità del miglior Chianti Classico.

ASofia is our cru, from our oldest vineyards planted at the beginning of the 1980s. The vines grow in the typical "Macigno del Chianti" soil which gives us an elegant and personal expression of a great Chianti Classico.

VINO BIOLOGICO - PRODOTTO IN ITALIA
INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO
DA TERRENO SRL SOCIETÀ AGRICOLA
GREVE IN CHIANTI - ITALIA | WWW.TERRENO.EU



IT BIO 014
Agricoltura Italia



VIGNAIOLI
Indipendenti
GREVE IN CHIANTI



Per scoprire di più
scansiona il QR CODE

13,5%vol 8 019331 002010 e750ml

CONTIENE SOLFITI | CONTAINS SULPHITES | INNEHÅLLER SULFITER