

TERRENO QUATTRO SORELLE METODO CLASSICO 2017



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Produttore	Terreno
Classificazione	Vino Spumante Metodo Classico
Numero di bottiglie	1 000
Vitigni	Sangiovese
Zona di produzione - UGA	Toscana, Greve in Chianti
Vigneto	Le nostre due vigne - Terreno e Sillano
Altitudine	320 – 500 metri sul livello del mare
Suolo	Macigno del Chianti, Pietraforte e Formazione di Sillano
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette quando la gradazione alcolica potenziale è di 10,5% e l'acidità totale è di 11 g / l. Le uve vengono pigiate con i raspi, il mosto raffreddato e fermenta per dieci giorni. Lievito e zucchero vengono aggiunti per la presa di spuma con il metodo classico, a Marzo dell'anno successivo alla vendemmia.
Affinamento	72 mesi minimo sui lieviti in bottiglia nella nostra cantina, zero dosaggio
Zucchero g/l	1,6 g/l
Sull'annata	Il 2017 è stato uno degli anni più siccitosi degli ultimi decenni. I primi mesi dell'anno sono stati variabili, con qualche pioggia solo nell'ultima parte di febbraio e marzo. Poi qualche gelata tardiva, ma dal mese di maggio in poi le precipitazioni sono state molto scarse.
Degustazione	Il nostro sorprendente Blanc de Noirs è prodotto in edizione limitata e destinato ai momenti più festosi della vita. Ha aromi di frutta candita, mandorle, lime e sentori di croissant e pane tostato. È fresco, equilibrato e con un finale cremoso.
Abbinamento	Uno spumante importante da abbinare al cibo, ci piace molto con fiori di zucca fritti ripieni di ricotta e con antipasti come crostini di pane, rucola e pecorino toscano.
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 *Quattro Sorelle*

Metodo Classico

Dosaggio zero

Millesimato

produttore *Sofia Ruhne*

data *21/08* anno *2017*



TERRENO

QUATTRO SORELLE
METODO CLASSICO 2017
Vino Spumante

Vino Spumante fatto a mano | Dosaggio zero
Presa di spuma 5 Aprile 2018 | Sboccatura 20 Giugno 2025
Temperatura consigliata 12°C anche del bicchiere

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE
ED ELABORATO DA TERRENO S.R.L. SOCIETÀ AGRICOLA
GREVE IN CHIANTI - ITALIA | WWW.TERRENO.EU



VEDI QR CODE PER:
INGREDIENTI
VALORI NUTRIZIONALI
RACCOLTA DIFFERENZIATA
E: per 100ml di prodotto 304kJ/73 Kcal

12%vol



e750ml

CONTIENE SOLFITI | CONTAINS SULPHITES | INNEHÅLLER SULFITER