

TERRENO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE ASOFIA DOCG 2021



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Produttore	Terreno
Classificazione	DOCG Chianti Classico Gran Selezione – Biologico & Vegano
Numero di bottiglie	3 500 + 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	Il clima nell'annata 2021 è stato regolare. Le piogge primaverili hanno fornito abbondanti riserve d'acqua per i mesi estivi più secchi. Dalla fine di agosto, le temperature sono rimaste elevate durante il giorno ma sono diminuite notevolmente durante la notte: un'altra grande annata del Chianti Classico con una produzione leggermente inferiore.
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

ASOFIA 2021

Chianti Classico Gran Selezione

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 1980's. 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

Per trovare differenziazioni vedi QR CODE

14%vol



8 019531 002119

L21-341/023

e750ml

CONTIENE SOLFITI | CONTAINS SULPHITES | JINNEHÄLLER SULFITER