

<i>Produttore</i>	Terreno
<i>Classificazione</i>	Biologico e vegan friendly
<i>Vitigni</i>	Sangiovese
<i>Zona di produzione - UGA</i>	Toscana, Greve in Chianti, riva destra del fiume Greve
<i>Vigneto</i>	Le nostre tre vigne - Terreno, Le Bonille e Sillano
<i>Altitudine</i>	320 – 500 metri sul livello del mare
<i>Suolo</i>	Macigno del Chianti, Alberese, Pietraforte e Formazione di Sillano
<i>Vinificazione</i>	Le uve vengono raccolte in un momento ben preciso per mantenere gli aromi primari ed un'elevata acidità. Sono pressate direttamente e dovuto al breve contatto con le bucce il vino assume un colore rosa tenue. Fermentazione e affinamento avvengono in vasche d'acciaio.
<i>Affinamento</i>	6 mesi in vasche di acciaio
<i>Zucchero g/l</i>	1 g/l
<i>Degustazione</i>	Aromi di lamponi, mirtilli rossi, ciliegie e uva spina. Un vino fresco ma di medio corpo e un'interessante sapidità che lo rende facile da abbinare al cibo.
<i>Abbinamento</i>	Un vino adatto sia come aperitivo che a tavola. A noi piace abbinare il vino con un'abbondante insalata con carciofi freschi, crostini di pane e condimento alle erbe o uno spaghetti ai frutti di mare con aglio e prezzemolo.
<i>Il viticoltore</i>	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.

