

<i>Produttore</i>	Terreno
<i>Classificazione</i>	Biologico e vegan friendly
<i>Vitigni</i>	Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano
<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 a mano in piccole cassette, diraspate e pressate immediatamente. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio dove il vino affina per sei mesi prima dell'imbottigliamento.
<i>Affinamento</i>	6 mesi in vasche di acciaio
<i>Zucchero g/l</i>	2 g/l
<i>Degustazione</i>	Aromi freschi e giovanili con sentori di pompelmo e mela. Il sapore è secco, fruttato e con un'elegante acidità.
<i>Abbinamento</i>	Vino versatile adatto sia a tavola che come aperitivo. Ci piace il vino accompagnato, ad esempio, da un'insalata di pollo con carciofi saltati in padella e maionese fatta in casa.
<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.

