

TERRENO CHIANTI CLASSICO RISERVA LE BONILLE DI SOPRA DOCG 2022



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Produttore	Terreno
Classificazione	DOCG Chianti Classico Riserva - Biologico & Vegano
Numero di bottiglie	9 300
Vitigni	Sangiovese, Colorino e Cabernet Sauvignon
Zona di produzione - UGA	Toscana - Chianti Classico - UGA Greve, riva destra del fiume Greve
Vigneto	Le Bonille di Sopra - coltivato in terrazze, esposizione a sud e sud-ovest
Altitudine	420 metri sul livello del mare
Suolo	Alberese - i suoli sono caratterizzati da un impasto di arenarie (alberese) in cui il calcare è presente in concentrazioni più alte. La 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 (24hl) e poi almeno 1 anno in bottiglia nella nostra cantina
Zucchero g/l	0,5 g/l
Sull'annata	L'annata 2022 è iniziata con abbondanti piogge durante l'inverno e le prime fasi della primavera. Tuttavia, da fine aprile a metà agosto non abbiamo registrato neppure una goccia di pioggia, con temperature elevate che hanno caratterizzato quel periodo. Poiché il caldo è arrivato così precocemente, non ci sono stati problemi di umidità durante l'intero anno. Le piogge di metà agosto hanno rinvigorito le viti, permettendoci di raccogliere uve splendide da portare in cantina.
Degustazione	Aromi invitanti di ciliegia matura, frutti di bosco e spezie pepate con un gusto di frutta finemente conservata e sentori di cioccolato e tabacco. Un vino corposo, degno di invecchiamento con una spiccata freschezza e tannini molto eleganti.
Abbinamento	La versatilità del vino permette di proporlo con diversi abbinamenti. Perfetto per ricche zuppe di lenticchie e ceci e ci piace anche con un risotto con pecorino toscano e salsiccia o una tenera bistecca alla fiorentina.
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.

