

<i>Produttore</i>	Terreno
<i>Classificazione</i>	Biologico e vegan friendly
<i>Vitigni</i>	Sangiovese, Merlot
<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. Per avviare la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti naturali. Fermentazione e affinamento avvengono in vasche d'acciaio e cemento.
<i>Affinamento</i>	6 mesi in vasche di cemento
<i>Zucchero g/l</i>	1,3 g/l
<i>Degustazione</i>	Un vino leggero fruttato con aromi di ciliegie, lamponi e fiori con tannini morbidi e una vena fresca d'acidità. Un vino da tutti i giorni molto adattabile che può essere servito anche fresco.
<i>Abbinamento</i>	Un vino versatile che si sposa con insalate sostanziose, pesce al forno con pomodoro e olive nere. Ci piace anche con un cremoso risotto con finferli o funghi porcini.
<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.

