

## Terreno Chianti Classico DOCG Magnum 2016

---

**Rött vin**

Art. nr: 72888

Pris inkl. moms: 329 kr

**Sortiment:**

Beställningssortiment

Restaurangsortiment

**Doft:**

Tydliga solvarma körsbär i doften.

**Smak:**

Här blandas toskanska örter med givmild frukt, tydliga solvarma körsbär. Pigg syra balanseras av fint integrerade ekfatstoner. En tydlig Chianti Classico.

**Passar till:**

Fläskfilé, fågel, nöt, varm tomat.

**Om producenten:**

Terreno i Greve in Chianti har funnits sedan 1500-talet men är sedan 30 år i den svenska familjen Ruhnes ägo. Med en brinnande passion för vinet producerar familjen lovordade toskanska viner i hjärtat av Chianti Classico. Efter tre decennier har andra generationen tagit över, uppväxta på gården är vinproduktionen något naturligt, nästan medfött. Det mesta av arbetet sker för hand, både i vingården och i vinkällaren och hantverket är alltid i fokus, oavsett om det gäller de klassiska Chianti Classico-vinerna eller vid limiterade upplagor av mer moderna och experimentella viner. Familjen Ruhne har även tagit vinproduktion till Sverige genom att de äger The Winery Hotel.



---

## Om Terreno Chianti Classico DOCG Magnum 2016

**Producent:** Terreno

**Ursprung:** Chianti Classico, Italien

**Terroir:** Stenig, skifferhaltig Galestro

**Skörd:** Manuell

**Druva:** Merlot, Sangiovese

**Vinifiering:** Manuell skörd i små korgar. Jäsning sker på ståltank utan tillsatt jäst. Efter jäsning lagras sangiovese på gamla större fat och merlot på franska ekfat i 16 månader.

**Lagring:** Kan lagras minst 10 år.

**Årgång:** 2016

**Art. nr:** 72888

**Pris:** 329 kr

**Alc/vol:** 13,5%

**Socker:** <3 g/l

**Antal:** Flaska (1500ml)