

# Terebinto 2021

Menfi DOC  
100% Grillo



PRIMA ANNATA  
2016

COMUNE DEI VIGNETI  
Menfi (AG)

VIGNETI  
Dispensa, Gurra

CANTINA  
Ulmo



CERTIFICAZIONI  
SOStain®  
10.1 B



*Il terebinto è un arbusto dalle fronde lucenti, da sempre legato alla Sicilia e al paesaggio del Mediterraneo, da occidente a oriente.*

*Terebinto Planeta è un Grillo in purezza, aromatico e intenso come le migliori espressioni di questo vitigno siciliano, nato a metà del XIX secolo dall'ibridazione di Zibibbo e Catarratto.*

**TIPO DI SUOLO:** a Dispensa mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo; a Gurra mediamente profondo poco calcareo, scheletro assente e molto argilloso.

**ALTIMETRIA:** Dispensa 75 metri s.l.m.; Gurra 35 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** Dispensa 100 quintali; Gurra 80 quintali.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4.545 piante per ettaro.

**METODO DI COLTIVAZIONE:** secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOStain®; suoli inerbiti con favino, veccia e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed estratti vegetali.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 30 agosto; 5 settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve di Grillo sono state raccolte a mano in cassette da 18 kg e refrigerate con l'utilizzo del ghiaccio secco a circa 12-14 °C. Successivamente sono state diraspate, pigiate e passate in pressatura soffice e celere; il mosto ottenuto è rimasto a circa a 2-3 °C per 4/5 giorni; successivamente la parte limpida è stata

travasata e ha fermentato a circa 14 °C per 18/20 giorni. Alla fine della fermentazione in vasche in acciaio inox da 103/235 hl, dopo circa 10 giorni, il vino è stato ulteriormente travasato, lasciandolo sulle fecce più fini con agitazioni settimanali per permette di ottenere la lisi delle cellule residue dei lieviti ormai inattivi, con una conseguente fissazione dei profumi e dei sapori – è stato infine stabilizzato ed imbottigliato.

**AFFINAMENTO:** acciaio inox.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** gennaio 2022.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,05% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,90 g/l

**PH:** 3,36

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da bere subito o da invecchiare sino a 4/5 anni.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0,75 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 400 g

**TAPPO:** tappo sughero monopezzo; DIAM®; NOMACORC®.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Varietà siciliana spiccatamente aromatica, con profumi di melone bianco, nespole, albicocche, ananas, cera d'api. Colore giallo paglierino: fresco e vibrante nonostante una discreta presenza alcolica.

**ABBINAMENTO:** Crudità di mare, pasta con i ricci, frittiture di verdure e di pesce. Bene anche con formaggi a pasta bianca e con verdure in pinzimonio.

## NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2021

La vendemmia 2021 a Menfi è iniziata l'8 agosto, con la raccolta dello Chardonnay.

La vendemmia 2020 era stata in Sicilia una vendemmia di alta qualità ma bassa produzione. Anche per questo motivo, le vigne avevano abbastanza energie per affrontare la successiva annata. Per Planeta dopo più di 10 anni di agricoltura sostenibile e qualche anno in conversione al biologico, tutto è andato benissimo e il clima ci è venuto in aiuto.

Il germogliamento è avvenuto in leggero anticipo, ma l'andamento climatico primaverile non ha accentuato la precocità: siamo arrivati alla vendemmia con circa una settimana di anticipo.

Nei mesi estivi – cruciali per la qualità in Sicilia – se è vero che ci sono stati alcuni giorni molto caldi, è anche vero che ci sono state, numericamente, meno giornate di caldo straordinario rispetto ad annate come il 2017.

Ma quello che ha determinato una vendemmia decisamente felice sono state alcune piogge, abbondanti per le estati siciliane: una a giugno, una a luglio e una ad agosto. Nel mezzo, giornate asciutte perfette per la raccolta. Bacchetta magica!

Queste piogge hanno mitigato l'effetto del caldo e regalato una vendemmia speciale a Menfi. Qui, a ovest, abbiamo avuto il massimo sperabile della qualità, in particolare sulle uve bianche siciliane - Grillo e Grecanico - che hanno adorato la primavera asciutta e qualche pioggia ben cadenzata. Uve sane e perfette; quantità più o meno a metà tra la vendemmia 2020 e la vendemmia 2018; in generale una produzione quindi nella media di una vendemmia regolare. Qui da Planeta NON registriamo un calo di produzione.