

Terebinto 2022

Menfi DOC
100% Grillo

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, coltivato secondo i criteri della sostenibilità e del biologico: aromatico e intenso come le migliori espressioni di questo vitigno siciliano, nato a metà del XIX secolo dall'ibridazione di Zibibbo e Catarratto.



PRIMA ANNATA
2016

COMUNE DEI VIGNETI
Menfi (AG)

VIGNETI
Dispensa, Gurra

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOStain®
10.1 B



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: fine agosto.

VINIFICAZIONE: le uve di Grillo sono state raccolte a mano in casse 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: febbraio 2023.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,65 g/l

PH: 3,26

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

BOTTIGLIA: "Centopercento Sicilia" con vetro riciclato e trasformato in Sicilia.

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 410 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, frittore di verdure e di pesce. Bene anche con formaggi a pasta bianca e con verdure in pinzimonio.

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2022

La Sicilia e Planeta archiviano una vendemmia 2022 di grande qualità.

In generale, una produzione mediamente più bassa circa del 12% e un'estate asciutta che ha determinati una straordinaria sanità dell'uva, con una pressione fungina bassissima. Una vendemmia che - pur tra eccessi meteorologici - magicamente si è bilanciata: le fortissime piogge tardo autunnali hanno sopperito alla siccità invernale; le alte temperature medie di giugno e luglio sono state compensate da un agosto - ottobre ideale. La quiete dopo il caos.

A Menfi e Sambuca di Sicilia l'annata agraria è iniziata con delle piogge di straordinaria intensità a novembre e dicembre 2021. Quindi suoli che a inizio inverno hanno preso i freddi saturi di acqua, ritardando abbastanza il germogliamento. Se l'inverno vero e proprio, da gennaio a marzo, ha visto pochissima pioggia rispetto alla media decennale, la tarda primavera ha regalato una discreta piovosità - con maggio superiore alla media - che ha protetto l'uva da un giugno e luglio decisamente caldi, più nelle temperature medie che nei picchi, inferiori al 2021, pur con una somma termica di 1,5 gradi superiore alla media decennale. Agosto è rimasto nella media e ha permesso un inizio regolare della raccolta e una vendemmia quasi senza tregua e senza difficoltà, dato il meteo favorevole. Qualche pioggia settembrina ci ha aiutato a completare un quadro di maturazione praticamente ottimale. Chardonnay, Fiano e Grillo sui bianchi: precisi, aromatici e intensi.

La regola aurea che a minore produzione corrisponde migliore qualità, a Menfi/Sambuca di Sicilia nel 2022 è stata confermata; archiviamo una vendemmia con un calo del 16% ma con una ottima qualità.