

Terebinto 2023

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
Monte Cirami, Gurra

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOStain®
10.1 B



TIPO DI SUOLO: a Monte Cirami, suolo sciolto con scheletro, ottima pendenza e grande salubrità; a Gurra mediamente profondo poco calcareo, scheletro assente e molto argilloso.

ALTIMETRIA: Monte Cirami 400 metri s.l.m.; Gurra 35 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Monte Cirami 90 quintali; Gurra 90 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: dal 24 agosto all'8 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve di Grillo sono state raccolte a mano e molto celermente inviate in cantina dove vengono pigiadirasate e inviate in pressa soffice. 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.

AFFINAMENTO: acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO: febbraio 2024.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,95 g/l

PH: 3,30

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: l'aspetto è giallo canarino. Al naso è una versione tropicale di questo straordinario vitigno siciliano; mai prevedibile. Profumi di ananas, melone bianco, riso, mela Granny Smith, fico d'India. In bocca fresco e vibrante e molto ben equilibrato grazie alla presenza del vigneto in altezza.

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 2023

L'areale di Menfi ha risposto più che bene all'annata. La brezza marina tipica della zona ha reso perfettamente gestibile la pressione da fitopatie. Il caldo di fine luglio ha accelerato la vendemmia che però partiva in netto ritardo, normalizzando le date di inizio e regalandoci una vendemmia rapida come un valzer viennese! La minore quantità (circa il 15%) ha almeno reso migliore la qualità dell'uva. Una nota speciale alle bianche, sia aromatiche che no, sia autoctone che francesi. Grillo aromatico, preciso e intenso.