

## Terebinto 2020

Denominazione: 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; aromatico e intenso al naso con note di pompelmo rosa; equilibrato e complesso al palato.



PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2016	Menfi (Agrigento)	Gurra	Ulmo



**VIGNETO:** Gurra.

**VARIETÀ:** Grillo.

**TIPO DI SUOLO:** calcareo e molto argilloso.

**ALTIMETRIA:** 75 m s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 70 q.li.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5000 piante per ettaro.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 3 settembre.

**VINIFICAZIONE:** dopo diraspapigiatura e pressatura soffice, il mosto decanta a bassa temperatura e fermenta a 15°C; a fine fermentazione affina sulle fecce fini per circa 4 mesi in vasca di acciaio dove un bâtonneur tiene le fecce in sospensione.

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:** gennaio.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,35 gr/l.

**PH:** 3,30.

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

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l.

**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.