PLANETA

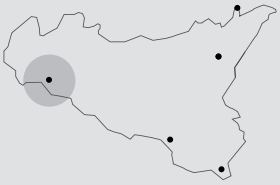
Terebinto 2016

Denominazione: Sicilia DOC

100% Grillo

Il terebinto è un arbusto dalle fronde lucenti, da sempre legato alla Sicilia e al paesaggio 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	COMUNI DEI VIGNETI	VIGNETI	CANTINA
2016	Menfi (Agrigento)	Gurra	Ulmo



Ulmo
MENFI

VIGNETI: 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

EPOCA DI VENDEMMIA: 10-13 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 6 mesi in vasca di acciaio dove un bâtonneur tiene le fecce in sospensione

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: marzo

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,10 gr/l.

PH: 3,18

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 albicocca, litchies e frutta tropicale. Colore giallo chiaro con riflessi verdi: fresco e vibrante nonostante una discreta presenza alcolica.

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