

Terebinto 2024

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, vecchia 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 6 agosto al 19 agosto.

VINIFICAZIONE: le uve di Grillo sono state raccolte a mano e molto celermente inviate in cantina dove vengono pigiadraspate e inviate in pressa soffice. Il mosto ottenuto è rimasto a circa 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: dicembre 2024.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

PH: 3,31

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 2024

Non vi è dubbio che la vendemmia di quest'anno in Sicilia verrà ricordata per la bassa produzione, tuttavia, la qualità è eccellente, in particolare in alcune zone e per molte varietà. Dal punto di vista climatico ci sono state poche piogge in autunno e in inverno, qualcuna tra la primavera e l'inizio dell'estate e alcuni rovesci a settembre; il bilancio idrico è stato decisamente deficitario, seguito fortunatamente da un'estate meno calda del solito. Le vigne hanno quindi ridotto l'attività, con meno fioritura e grappoli più spargoli e la vendemmia è iniziata con un anticipo di circa 15-18 giorni, favorita dalle temperature del suolo e dell'ambiente. Le uve sono arrivate in cantina in perfetto stato sanitario e con una forma impeccabile, anche grazie a questo anticipo stagionale. A Menfi la vendemmia è stata estiva e luminosa, con una qualità eccelsa per i bianchi, molto definiti e bilanciati: il Grillo ha avuto una produzione limitata, ma con una qualità straordinaria. La gestione biologica si esalta nelle annate asciutte e ha permesso di raggiungere i massimi risultati, con uve perfette e nessun intervento umano.