

Terebinto 2025

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 ETTOARO: 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: 7 agosto - 2 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve di Grillo sono state raccolte a mano e molto celermente inviate in cantina dove vengono pigiadiraspate 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: gennaio 2026.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,05 g/l

PH: 3,20

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, mandarino, floreale di glicine e gelsomino. In bocca fresco e vibrante e molto ben equilibrato grazie alla presenza del vigneto in altezza.

ABBINAMENTO: crudità di mare, pasta con i ricci, frittura di verdure e di pesce. Involtini di pesce spada o tonno scottato. Bene anche con formaggi a pasta bianca e con verdure in pinzimonio.

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2025

Vendemmia bella in generale, e bellissima nelle vigne più alte: Ulmo, Monte Cirami e Maroccoli hanno performato in modo eccezionale grazie ai suoli freschi e alla presenza dei boschi e della macchia mediterranea, che hanno favorito una maturazione completa e armoniosa, con equilibrio tra qualità e quantità. Un'annata perfetta per il Grillo.