



Terebinto

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, frittture di verdure e di pesce. Bene anche con formaggi a pasta bianca e con verdure in pinzimonio.