

Terebinto 2017

Denominazione: Menfi 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 2016	COMUNI DEI VIGNETI Menfi (Agrigento)	VIGNETI Gurra	CANTINA Ulmo
-----------------------------	--	-------------------------	------------------------



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: 5,90 gr/l.

PH: 3,29.

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 albicocche, nespole, cera d'api e fiori gialli. Colore giallo chiaro con riflessi verdi: 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.