



ACQUISTATO IL

"Terebinto" Grillo Menfi DOC 2024

2024



Profumi mediterranei

Il Terebinto è una pianta profumata che cresce spontanea tra i sentieri assolati della Sicilia sud-occidentale e dà il nome a questo Grillo di Planeta. Un bianco che, come la pianta, profuma di macchia mediterranea e restituisce tutta la luce del territorio in cui nasce. Oggi ci troviamo a Menfi, in contrada Bertolino. Qui le vigne sono accarezzate dalla brezza del Canale di Sicilia e affondano le radici in suoli calcarei e sabbiosi, che drenano bene l'acqua e aiutano a mantenere la freschezza anche nelle annate più calde. Il Grillo biologico di Planeta proviene da un vigneto di circa 5 ettari, circondato da ulivi, orti e dalla vegetazione tipica del luogo. In quest'area i Fenici portarono la vite più di 2.500 anni fa e da allora il vino ha continuato a essere parte integrante della cultura locale. Il Grillo, varietà autoctona siciliana, unisce struttura, mineralità e profumi floreali. Planeta ha scelto una vinificazione in acciaio per preservarne la freschezza e la definizione aromatica. Dopo una breve macerazione pellicolare e una fermentazione a temperatura controllata, il vino sosta per 4-5 mesi sulle fecce fini, con bâtonnage settimanale per arricchirne corpo e complessità. Nel bicchiere si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Al naso spiccano fiori bianchi, scorza di cedro, timo e una leggera nota di mango. Il sorso è pieno ma scorrevole. La freschezza agrumata si accompagna a una piacevole salinità e a un finale asciutto, in cui ritornano le erbe mediterranee. Sulla tavola è perfetto con un couscous di pesce, dove la sapidità del vino si lega bene alle spezie o, per un abbinamento "di territorio", con delle busiate al pesto di finocchietto e sarde. Ideale anche con una tempura di verdure e gamberi, grazie alla sua acidità che ripulisce il palato e bilancia la frittura.

Quando si parla di vino siciliano contemporaneo, Planeta è uno dei primissimi nomi che viene in mente. La famiglia coltiva vigne da diciassette generazioni, ma il vero salto di qualità arriva negli anni Novanta, quando i cugini Francesca e Alessio Planeta trasformano l'azienda agricola di famiglia in un progetto enologico diffuso su tutta l'isola. Oggi Francesca è presidente, mentre Alessio, enologo, coordina una produzione che sfiora i 2,4 milioni di bottiglie senza rinunciare a un approccio artigianale al dettaglio. La filosofia è semplice quanto ambiziosa: raccontare l'intera Sicilia valorizzando le differenze di suolo, clima e cultura di ogni area. Per questo Planeta non ha un'unica cantina, ma cinque tenute - Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo - pensate come tappe di un viaggio ideale fra coste, altipiani e vulcani. Ogni sede è un presidio di biodiversità e un laboratorio di microvinificazioni, perché «ogni suolo merita la sua voce». Il rispetto dell'ambiente è l'altro pilastro. Dal 2022 l'intera gamma è certificata biologica. In più Planeta aderisce al protocollo **S.O.S. Ambiente** che mira a ridurre l'impronta di carbonio delle attività aziendali e a promuovere la sostenibilità quotidiana.

La Vigna

Terreno suolo sciolto con scheletro, ottima pendenza e grande salubrità e terreni mediamente profondi poco calcarei con scheletro assente e molto argilloso.

Esposizione Allevamento spalliera con sistema di potatura Guyot

Densità imp. 4545

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve grillo 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Le uve di Grillo sono state raccolte a mano e molto SOStenibile, private di acido ossalico e di pesticidi, e inoltrate in pressa soffice. Il mosto ottenuto è rimasto a circa 12°C per 24 ore, poi è stato travasato e ha fermentato a circa 14°C per 18/20 giorni. La fermentazione è stata completata in 25 hl, dopo circa 10 giorni, il vino è stato ulteriormente affinato in acciaio inox.

Sensazioni 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.