

**Appellation :**

Menfi D.O.C

Cépages :80% Grecanico,
20% Sauvignon Blanc**Terroirs :**

Sols argilo-calcaires

Région :

Sicile

Degré alcoolique :

13%vol

Elevage :Cuves inox avec élevage
sur lies durant 6 mois**Histoire :**

Avec ses 6 domaines implantés aux quatre coins de la Sicile et un total de 370 hectares de vignes, la famille Planeta nous offre l'étendue des saveurs de l'île à travers 26 cépages et presque autant de cuvées. La première « cantina » est établie en 1995 à Ulmo, à l'ouest de la Sicile, entre Menfi et Sambuca, dans une ferme du XVIIe siècle propriété de la famille depuis 17 générations.

L'entreprise fait ensuite l'acquisition du domaine Dorilli en 1997 dans la région de Vittoria où est produit le Cerasuolo di Vittoria, seule DOCG Sicilienne obtenue en 2005 et caractérisée par ses terroirs rares de « terra rossa ». Un an plus tard, Planeta s'implante dans la région du Noto, au sud de l'île, berceau du nero d'Avola.

Leur dernière conquête, à ce jour, est celle du Cap Milazzo au nord-est de l'île qui vise à produire du Marmentino (DOC), le vin préféré de Jules César !

Description :

Alastro de Planeta est un vin à la robe or vert. Il s'agit d'un assemblage de Grecanico, un cépage sicilien ancestral et noble avec du Sauvignon blanc. Ce vin est très aromatique. Les notes minérales et florales sont parfaitement intégrées l'une à l'autre, arômes de cèdre, melon, poires et fleurs blanches sauvages. La bouche est vibrante, crémeuse et soyeuse sur des notes de pêche blanche.

Accords :

Volailles, Crustacés, Cuisine asiatique
Spaghetti avec zucchini et menthe

Service :

10°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

