



Appellation : Menfi D.O.C
Cépage : 100% Chardonnay

Terroirs : Sols calcaires
Région : Sicile
Degré alcoolique : 12%vol
Elevage : Fûts français (dont 80% neu)
 durant 10 mois



Histoire :

Avec ses 6 domaines implantés aux quatre coins de la Sicile qui cumulent 370 hectares de vignes, la famille Planeta nous montre l'étendue des goûts 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 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 caractérisée par ses terroirs rares de « terra rossa ». Un an plus tard, Planeta plante ses vignes 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 :

Le Didacus est un grand chardonnay sicilien, issu de la plus vieille parcelle de chardonnay de la famille Planeta plantée en 1985. Un clin d'œil, respectueux, à Diego Planeta, initiateur de cette belle aventure familiale autour de la vigne de Sicile. Une cuvée exceptionnelle, qui a fait l'objet de tous les soins avant la vendange.

Accords :

Jarret de veau au vin blanc
 Brochette de poulet à la tapenade

Service :

11 - 13°C



Inspirés par nos sens.
 Ouverts sur le monde.

