



Appellation : Etna D.O.C
Cépage : 100% Nerello Mascalese

Terroirs : Sols volcaniques
Région : Sicile
Degré alcoolique : 13,5%vol
Elevage : Cuves inox et fûts durant 6-8 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 XVIe 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 implante 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 :

L'Etna Rosso de Planeta est un vin à la robe rouge rubis intense. Il révèle un nez aux arômes de vanille, cerise, fraise des bois avec des notes florales. La bouche est très aromatiques (sous-bous, myrtilles, épices). Les tanins sont souples et doux, lui conférant un caractère frais et juteux.

Accords :

Plats de pâtes à la tomate
Viandes et poissons

Service :

15 - 16°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

