



PLANETA

Italie 



planeta.it

Planeta Frappato 2021

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 styles 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 plante ses vignes dans la région du Noto, au sud de l'île, berceau du nero d'Avola.

APPELLATION : Vittoria DOC

CÉPAGE : 100% Frappato

TERROIR : Sols sableux, 70m d'altitude, espalier

RÉGION : Sicile

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,45%

ACIDITÉ : 5,36 g/L

ELEVAGE :

Vieilli en fûts de chêne français (15% neufs) pendant 11 mois

CONSERVATION ET SERVICE :

Température optimale de service : 16-18°C

A déguster maintenant ou garder 2 ou 3 ans



NOTES AROMATIQUES :

Au nez : rose, violette confite, et une note fumée

En bouche : fruits rouges avec des arômes balsamiques

ACCORDS :

Rigatoni, spaghetti, lasagne

Cheeseburgers

Fromage doux

