



PLANETA

Italie 



planeta.it

Planeta

La Segreta Nero d'Avola 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 XVI^e 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 : Sicilia DOC
CÉPAGE : 100% Nero d'Avola
TERROIR : Sols calcaires, 45-75 m d'altitude
RÉGION : Sicile
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %
ACIDITÉ : 5,57 g/L

ELEVAGE :

Après soutirage, le vin fait sa fermentation malolactique et repose plusieurs mois encore avant embouteillage

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15-18°C
A déguster dès maintenant ou consommer dans les deux ans.



NOTES AROMATIQUES :

Au nez : prune, cacao, fruit sauvage, épices légères

En bouche : corps et tannins puissants

ACCORDS :

Cuisines siciliennes

Plats en sauce

Pâtes

Viandes

