



planeta.it



PLANETA

Italie 



Planeta

Cerasuolo di Vittoria 2021

HISTOIRE :

Alessio Planeta est la 17ème génération de sa famille à faire du vin ! En 2023, il a été élu vigneron de l'année par Wine Spectator pour l'accomplissement de son travail. Boire du Planeta c'est voyager au cœur des plus beaux terroirs de la plus grande île de méditerranée. Le domaine rend hommage à la richesse et la diversité des cépages de Sicile. Sous la direction de Diego Planeta (qui nous a quitté en 2020), la famille est devenu le premier domaine Sicilien à être reconnu pour la production de vins dans les années 1980. C'est un modèle d'inspiration pour les nouvelles générations selon Tim Atkin et une figure incontournable de la révolution viticole Sicilienne. Cette famille a contribué à la préservation des cépages autochtones. Le domaine, en partie en agriculture biologique, est membre fondateur du programme Sostain pour promouvoir une agriculture durable sur l'île.

Vittoria est située au sud-est de l'île, la cave Dorilli est située au cœur du Cerasuolo di Vittoria est la seule DOCG Sicilienne, caractérisée par ses terres d'argile ferrugineuse, un terroir propice à ses deux cépages, le Frappato et Nero d'Avola

APPELLATION : Cerasuolo di Vittoria DOCG

CÉPAGE : 60% Nero d'Avola,
40% Frappato

TERROIR : Argile ferrugineux "terra rossa", 70m d'altitude

RÉGION : Sicile

DEGRÉ ALCOLIQUE : 13 %

ELEVAGE :

Courte macération pelliculaire, fermenté et élevé en cuve inox

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 14-16°C

Capacité de garde : 5 ans



NOTES DE DÉGUSTATION :

James Suckling 92/100

"Cette "cerise" de Vittoria offre sans surprise des arômes caractéristiques de cerise, ainsi que de grenade, d'orange sanguine et de violette. La bouche offre des tannins fins et juteux, un style rond et digeste. Une finale épicée et légèrement fumée."

ACCORDS :

Filet d'espadon, légumes braisés, caille rôtie au romarin, croquette de riz frit

