



planeta.it



PLANETA

Italie 



Planeta

Frappato 2022

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.

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

- APPELLATION :** Vittoria DOC
CÉPAGE : 100% Frappato
TERROIR : Argile ferrugineux "terra rossa", 70m d'altitude
RÉGION : Sicile
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %
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 91/100

"Ce Frappato offre un nez des arômes caractéristiques de peau d'orange, de fleurs séchées, de thym, ainsi que de cerise et de mure. En bouche les tannins sont fins et légers, avec un style juteux, frais et digeste. Une finale sur des notes de cuir et de thé noir."

ACCORDS :

Filet de thon, artichauts braisés, pâtes en sauce tomate, risotto de poivron, poulet rôti

