



planeta.it

PLANETA

Italie 



Planeta

Santa Cecilia 2020

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 à la pointe sud-est de l'île, la cave Buonivini possède un terroir de calcaire parfait pour produire l'un des plus grands vins de garde de la Sicile.

APPELLATION : Noto DOC
CÉPAGE : 100% Nero d'Avola,
TERROIR : Calcaire,
50m d'altitude
RÉGION : Sicile
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %

ELEVAGE :
Macération pelliculaire d'une semaine à basse température, fermenté en cuve puis élevé 10 mois en barriques (10% neuves).

CONSERVATION ET SERVICE :
Température de service : 15-18°C
Capacité de garde : 10 ans



NOTES DE DÉGUSTATION :

James Suckling 93/100
"Santa Cecilia offre au nez des arômes de cassis, de peau d'orange, de bergamote, des notes balsamiques et de sol forestier. En bouche le vin est puissant avec une texture poudreuse et sombre. Des tannins nobles et une pointe de notes boisées aux aromes de vanille et clou de girofle en finale."

ACCORDS :

Bœuf aux haricots noirs, jarret de porc mijoté, côtelettes d'agneau grillées

