



PLANETA

Italie 



planeta.it



Planeta

La Segreta Nero d'Avola 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.

APPELLATION : Sicilia DOC
CÉPAGE : 100% Nero d'Avola
TERROIR : Sols argilo-calcaires, 70m d'altitude
RÉGION : Sicile
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %
ACIDITÉ : 6,85 g/L

ELEVAGE :
Cuves en inox

CONSERVATION ET SERVICE :
Température de service : 15-18°C
Capacité de garde : 5 ans



NOTES DE DÉGUSTATION :

Antonio Galloni 90/100

“Le vin s'ouvre dans le verre sur des notes de fruits noirs, de baies sauvages, d'herbes et de tonalités minérales salines. La bouche est douce et ronde. Le vin s'achève sur une finale longue, avec des tannins fermes. La fraîcheur est maintenue par une acidité haute. Un vin idéal pour accompagner un repas.”

ACCORDS :

Volailles, pâtes à base de légumes, gnocchis à la sauce tomate, risotto aux champignons, jarret de porc mijoté, fromage semi-affiné

