



PLANETA

Italie 



planeta.it



Planeta

Eruzione 1614 Nerello Mascalese

2020

HISTOIRE :

Alessio Planeta est la 17^{ème} génération de sa famille à produire 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.

L'Etna est situé à l'Est de l'île et la cave Feudo di Mezzo a été construite sur une coulée de lave datant de 1566 à 850m d'altitude. La plus impressionnante éruption du volcan date de 1614 et dura plus de 10 ans. Les vignobles de Nerello Mascalese et Carricante sont plantés sur ses cendres.

APPELLATION : Sicilia DOC
CÉPAGE : 100% Nerello Mascalese
TERRAIRE : Sol brun sur fondations basaltiques de plus de 500 000 ans, entre 840 et 865m d'altitude
RÉGION : Sicile
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %

ELEVAGE :
12 mois en foudres de 25 à 36 hl

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 7 à 10 ans
Température de service : 10-12°C



NOTE PRESSE /

Robert Parker : 93 / 100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Une très belle robe rubis pâle.

Le nez s'ouvre sur des notes d'herbes médicinales et d'hibiscus, qui évoluent vers des arômes de fruits rouges, de noisette, de fleur d'oranger, pour se conclure sur une touche de miel.

Le spectre aromatique est large, varié et complexe.

En bouche, la finale très saline apporte une grande fraîcheur et prolonge l'élégance du vin.

ACCORDS :

Gibier, truffes, poissons de roches en sauces, fromages, charcuterie.

