



planeta.it



PLANETA

Italie



Planeta

La Segreta Nero d'Avola 2023

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, Menfi (Agrigente), vignobles de Dispensa
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%

ELEVAGE :

Fermentation: 12 jours sur peaux à 25°C avec remontages quotidiens puis élevage en cuves inox jusqu'à février (pas de bois pour préserver le fruit).



NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Rouge rubis avec reflets violets.

Nez : Prune mûre, cacao, fruits sauvages, épices fines.

Bouche : Pleine, juteuse, tannins souples, finale équilibrée et légèrement épicée.

Style : Rouge sicilien gourmand, fruité, facile à boire mais avec du caractère.

ACCORDS :

Pasta alla Norma (aubergines, ricotta salée, tomate),

Pizza sicilienne aux anchois et câpres

Fromage Pecorino affiné avec confiture de figues

