



planeta.it



PLANETA

Italie



Planeta

Frappato 2024

HISTOIRE :

Alessio Planeta incarne la 17^e génération d'une famille de vignerons passionnés. En 2023, il a été sacré Vigneron de l'année par Wine Spectator, en reconnaissance de son engagement remarquable. Déguster un vin Planeta, c'est embarquer pour un voyage sensoriel au cœur des plus beaux terroirs de la Sicile.

Le domaine célèbre la richesse et la diversité des cépages siciliens. Sous l'impulsion de Diego Planeta, figure visionnaire disparue en 2020, la famille a été pionnière dans la reconnaissance de la Sicile comme grande région viticole dès les années 1980. Selon Tim Atkin, il est une source d'inspiration pour les nouvelles générations et un pilier de la révolution viticole sicilienne.

Acteur engagé dans la préservation des cépages autochtones, le domaine est conduit en agriculture biologique et s'illustre comme membre fondateur du programme Sostain, dédié à la promotion d'une viticulture durable sur l'île.

La cave Dorilli se niche au cœur du Cerasuolo di Vittoria, au sud-est de la Sicile, seule appellation DOCG de l'île. Sur ces terres d'argile ferrugineuse s'épanouissent deux joyaux autochtones : le Frappato et le Nero d'Avola.

APPELLATION : Vittoria
CÉPAGE : Frappato
TERROIR : Sables rouges meubles, couche de tuf à 90 cm
ALTITUDE : 70m
RÉGION : Sicile, Acate (Ragusa), vignoble Mogli
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 %

ELEVAGE :

Courte macération pelliculaire, fermenté et élevé en cuve inox jusqu'en janvier.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Rouge rubis pâle avec reflets violets.

Nez : Fraise mûre, rose, violette confite, touche fumée élégante.

Bouche : Explosion de fruits rouges, nuances balsamiques, texture légère et fraîche.

Style : Vin rouge sicilien aérien, floral, gourmand,

Decanter : « Léger, même pour un Frappato, simple mais délicieux, idéal en vin d'été. ».

ACCORDS :

Spaghetti alla Norma (aubergines, ricotta salée)

Tataki de thon aux herbes

