



PLANETA

Italie



planeta.it



Planeta

Etna Bianco 2023

HISTOIRE :

Alessio Planeta est la 17ème 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 : Etna DOC
CÉPAGE : Carricante
TERROIR : Sables volcaniques
690-720m d'altitude
RÉGION : Sicile
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %
ACIDITÉ : 5,75 g/L

ELEVAGE :

80 % en cuves inox, 20 % en fûts de chêne de 25 à 50hl avec bâtonnage sur lies fines.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 à 7 ans
Température de service : 10-12°C



NOTE PRESSE

Robert Parker : 93 /100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez offre des notes de fleurs d'acacia, d'amandes, de pêche de montagne, avec une touche boisée très élégante, subtilement fondue dans le caractère minéral du terroir de l'Etna.

En bouche, le vin révèle une belle richesse, avec des notes de prunes jaunes et de figues de Barbarie, pour finir sur une acidité parfaitement équilibrée.

ACCORDS :

Carpaccio de daurade à l'huile d'olive et citron vert, linguine aux gambas et zestes de citron, risotto à la seiche et encre noire.