



planeta.it

PLANETA
Italie



Planeta

Etna Rosso 2022

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 Sustain 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 : Nerello Mascalese

TERROIR : Sables volcaniques
510-610m d'altitude

RÉGION : Sicile

DÉGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %

ACIDITÉ : 5,54 g/L

ELEVAGE :

En cuves bois et acier inox pendant 6 à 8 mois

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 6 à 7 ans

Température de service : 15-18°C



NOTE PRESSE /

James Suckling : 94 / 100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Arômes de vanille, griottes, fraises des bois, avec une touche florale très nette. Texture charnue et souple en bouche. Le fruit est très expressif, enrichi de notes complexes de sous-bois, myrte et épices orientales. Un vin au profil gustatif savoureux, avec des notes de fer, de rhubarbe et de poivre noir.

ACCORDS :

Côte de veau grillée aux herbes de garrigue, filet de porc rôti au romarin et à l'ail, espadon à la sicilienne, pâtes alla norma.

