



PLANETA

Italie



planeta.it



Planeta

Cerasuolo di Vittoria 2024

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.

Vittoria est située au sud-est de l'île, la cave Dorilli est au cœur du Cerasuolo di Vittoria est la seule DOCG Sicilienne, caractérisée par ses terres d'argile ferrugineuse, un terroir propice à ses deux cépages, le Frappato et Nero d'Avola.

APPELLATION : Cerasuolo di Vittoria DOCG

CÉPAGES : 60% Nero d'Avola,
40% Frappato

TERROIR : Argile ferrugineuse "terra rossa"

ALTITUDE : 70m d'altitude

RÉGION : Sicile

DEGRÉ ALCOLIQUE : 13 %

ELEVAGE :

Vinifié en cuves inox avec une macération douce, le vin est ensuite élevé exclusivement en cuves afin de préserver la fraîcheur, la pureté du fruit et l'expression des cépages.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 14-16°C

Capacité de garde : 5 ans

NOTE PRESSE :

James Suckling : 92/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez complexe mêlant fruits rouges éclatants, grenade et cerise, enrichi de nuances épicées évoquant le poivre, la coriandre et une touche légèrement exotique.

La bouche, précise et équilibrée, développe une belle intensité aromatique sans excès de richesse, soutenue par des tanins fins et une fraîcheur maîtrisée. Finale longue, élégante et subtilement épicée.

ACCORDS :

Filet d'espadon grillé, caponata légère

Caille rôtie, romarin et jus réduit

Aubergine grillée, tomate et ricotta salée

Tataki de thon, poivre et agrumes

