



planeta.it



PLANETA

Italie



Planeta

Chardonnay 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.

Menfi est situé au sud-ouest de l'île, dans les terres entre 250 et 400m d'altitude. Le vignoble Ulmo est au bord du lac d'Arancio, les rives ont des sols d'alluvions et de roche calcaire. Un terroir propice au Fiano et Chardonnay.

APPELLATION : Menfi DOC
CÉPAGE : 100% Chardonnay
TERROIR : Sols d'alluvions-calcaires,
ALTITUDE : 400m
RÉGION : Sicile
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %

ELEVAGE :

Fermentation et élevage en barriques de chêne français (225 L), avec un vieillissement d'environ 11 mois sur lies fines ponctué de bâtonnage, permettant d'apporter complexité, texture et une intégration élégante du bois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15-18°C
Capacité de garde : 10 ans



NOTE PRESSE

James Suckling : 94/100
Robert Parker : 94/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe jaune pâle aux reflets dorés.

Nez expressif mêlant fruits jaunes (abricot, pêche), agrumes et notes de miel et d'épices, soutenues par un boisé discret.

La bouche, ample et équilibrée, offre une belle fraîcheur et une texture soyeuse. La finale, élégante et persistante, se prolonge sur des notes légèrement épicées et minérales.

ACCORDS :

Turbot rôti, beurre blanc citronné
Volaille fermière, crème légère et champignons
Comté affiné ou beaufort