



PLANETA

Italie



planeta.it



Planeta

Eruzione 1614 Carricante 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 remonte à 1614 et dura plus de 10 ans. Les vignobles de Nerello Mascalese et Carricante sont plantés sur ses cendres.

APPELLATION : Sicilia DOC
CÉPAGE : Carricante
TERROIR : Sol brun sur fondations basaltiques de plus de 500 000 ans, entre 815 et 860m d'altitude
RÉGION : Sicile
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13%
ACIDITÉ : 6,85 g/L

ELEVAGE :

Élevage sur lies fines 6 mois, avec bâtonnages pour apporter gras et complexité. En cuves inox, afin de préserver pureté et minéralité.

CONSERVATION ET SERVICE :

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



NOTE PRESSE /

Falstaff : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe jaune très pâle aux reflets dorés.

Le nez, fin et élégant, révèle des arômes de fleurs blanches, de poire et de chèvrefeuille, accompagnés de notes de cire d'abeille et d'une minéralité volcanique marquée.

La bouche, droite et structurée, s'appuie sur une acidité vive et précise, exprimant des saveurs de pomme verte, d'agrumes et de blé frais.

La finale, longue et saline, prolonge une sensation de fraîcheur et de tension, signature des grands vins de l'Etna.

ACCORDS :

Crudo de daurade, huile d'olive, pamplemousse et sel fumé

Poireau grillé, vinaigrette miso noisette
Calamar snacké, jus réduit et citron noir
Ramen clair aux fruits de mer et algues