



PLANETA

Italie



Planeta

Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2021

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 : 100% Nerello Mascalese
TERROIR : Sol brun sur fondations basaltiques de plus de 500 000 ans,
ALTITUDE : 840 et 865m
RÉGION : Sicile
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %

ELEVAGE :

Après une fermentation en cuves béton et inox et une macération longue, le vin est élevé pendant environ 12 mois en grands foudres de chêne, privilégiant finesse, précision et expression du terroir volcanique.

CONSERVATION ET SERVICE :

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

NOTE PRESSE

Wine Enthusiast: 94/100
Robert Parker: 94/100
Vinous : 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe rouge pâle lumineuse.
Nez élégant de cerise et de fleurs, avec des notes d'épices et d'herbes.
Bouche fine et tendue, aux tanins délicats et à la belle fraîcheur. Finale longue, légèrement saline et épicée.

ACCORDS :

Carpaccio de bœuf, parmesan, citron
Taco de thon cru, avocat & citron vert
Chou grillé entier, tahini, citron & herbes
Ravioli ouverts ricotta, citron confit & herbes fraîches
Poulpe grillé, paprika fumé & citron
Nouilles soba, aubergine laquée & sésame

