



PLANETA

Italie



planeta.it



Planeta

Etna Bianco Contrada Taccione 2024

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. Le millésime 2024, particulièrement équilibré grâce à des conditions climatiques idéales, donne un vin harmonieux, précis et très expressif du terroir volcanique de l'Etna.

APPELLATION : Etna DOC
CÉPAGE : Carricante
TERROIR : Sables volcaniques
690-720m d'altitude
RÉGION : Sicile
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%
ACIDITÉ : 5,7 g/L

ELEVAGE :

Vinifié en cuves inox et en tonneaux de chêne (environ 30%), le vin est élevé sur lies fines avec bâtonnage, permettant d'apporter complexité et texture tout en préservant fraîcheur et minéralité.

CONSERVATION ET SERVICE :

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

NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe jaune pâle aux reflets brillants.

Le nez dévoile des arômes de fleurs d'acacia, d'amande fraîche et de pêche, accompagnés d'une touche subtilement boisée parfaitement intégrée.

La bouche, à la fois fluide et harmonieuse, offre une belle richesse de fruit avec des notes de prunes jaunes et de figue de Barbarie, soutenues par une fraîcheur équilibrée.

La finale, élégante et minérale, prolonge le vin avec précision et finesse.

ACCORDS :

Ceviche de dorade, citron vert & coriandre
Salade de fenouil, agrumes & amandes
Linguine aux gambas et zestes de citron

