



PLANETA

Italie



planeta.it



Planeta

Etna Rosso Contrada Feudo di Mezzo 2024

HISTOIRE :

Alessio Planeta est la 17^{ème} 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. La cuvée **Etna Rosso** est une belle entrée dans les rouges de l'Etna, mettant en avant l'élégance et la typicité du Nerello Mascalese. Le millésime 2024, marqué par des conditions idéales, offre un vin particulièrement harmonieux, alliant fraîcheur, précision et expression du terroir volcanique de l'Etna.

APPELLATION : Etna DOC
CÉPAGE : 88% Nerello Mascalese
12% Nerello Cappuccio
TERROIR : Sables volcaniques noirs
ALTITUDE : 510-610m
RÉGION : Sicile
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %
ACIDITÉ : 5,8 g/L

ELEVAGE :

Vinifié en cuves bois et inox avec une macération douce, le vin est ensuite élevé 6 à 8 mois en contenants mixtes (bois et inox), permettant de préserver la fraîcheur du fruit tout en apportant structure et complexité.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 6 à 7 ans
Température de service : 15-18°C

NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe rouge claire et brillante.
Le nez dévoile des arômes expressifs de cerise, d'agrumes rouges et de fleurs sauvages, relevés par une touche épicée.
La bouche, fluide et harmonieuse, offre un fruit éclatant soutenu par des tanins fins et une belle fraîcheur.
La finale, précise et persistante, s'étire sur des notes légèrement épicées et minérales.

ACCORDS :

Magret de canard, jus léger
Aubergine grillée, tomate & ricotta
Tataki de thon, sésame

