



PLANETA

Italie



planeta.it



Planeta

La Segreta Grillo 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.

La **Segreta** tire son nom des bois qui bordent les vignobles de la **Dispensa**, dans la région de **Menfi**, au sud-ouest de l'île. La cuvée **Grillo 2024** se distingue par une fraîcheur florale et citronnée, caractéristique de ce cépage iconique de la Sicile.

APPELLATION : Sicilia DOC
CÉPAGE : 100% Grillo
TERROIR : Argilo-calcaires
ALTITUDE : 70m
RÉGION : Menfi, vignoble Dispensa
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 %
ACIDITÉ : 6,25 g/L

ELEVAGE :

Cuves en inox

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 8-10°C
Capacité de garde : 3 ans

NOTE PRESSE :

Vinous : 90/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

"Ce Grillo Sicilien offre au nez un style frais et épicé avec des arômes de pomme verte, poire, poivre blanc, thym et citron vert. La bouche est rafraichissante avec une texture crayeuse et saline. Équilibré et désaltérant, c'est un classique du sud de l'Italie." - Antonio Galloni

ACCORDS :

Fruits de mers, calamar frit, dorade en papillote, salade provençale, pâtes au fromage de chèvre

