



planeta.it



PLANETA

Italie



Planeta

Frappato 2025

HISTOIRE :

Alessio Planeta incarne la 17^e génération d'une famille de vignerons passionnés. En 2023, il a été sacré Vigneron de l'année par Wine Spectator, en reconnaissance de son engagement remarquable. Déguster un vin Planeta, c'est embarquer pour un voyage sensoriel au cœur des plus beaux terroirs de la Sicile.

Le domaine célèbre la richesse et la diversité des cépages siciliens. Sous l'impulsion de Diego Planeta, figure visionnaire disparue en 2020, la famille a été pionnière dans la reconnaissance de la Sicile comme grande région viticole dès les années 1980. Selon Tim Atkin, il est une référence et un pilier de la révolution viticole sicilienne.

Acteur engagé dans la préservation des cépages autochtones, le domaine est conduit en agriculture biologique et s'illustre comme membre fondateur du programme Sostain, dédié à une viticulture durable.

La cave Dorilli se niche au cœur du Cerasuolo di Vittoria, au sud-est de la Sicile, seule appellation DOCG de l'île. Sur ces terres d'argile ferrugineuse s'épanouissent deux cépages autochtones : le Frappato et le Nero d'Avola. Le Frappato, cépage rare, se distingue par un style frais, floral et léger, donnant des vins élégants et particulièrement digestes.

APPELLATION : Vittoria
CÉPAGE : Frappato
TERROIR : Sables rouges meubles, couche de tuf à 90 cm
ALTITUDE : 70m
RÉGION : Sicile, Acate (Ragusa), vignoble Mogli
DEGRÉ ALCOLIQUE : 12,5 %

ELEVAGE :

Après une fermentation en cuves inox avec une macération douce, le vin est élevé exclusivement en inox afin de conserver la pureté du cépage, sa fraîcheur naturelle et son expression aromatique délicate.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Nez fin et lumineux mêlant fraise mûre, écorce d'orange, rose et violette confite, avec une pointe élégamment fumée.

La bouche, fluide et précise, s'exprime sur un fruit éclatant, équilibré par une fraîcheur naturelle remarquable. Finale longue, raffinée et subtilement balsamique.

ACCORDS :

Spaghetti alla Norma (aubergines, ricotta salée)
Tataki de thon aux herbes
Salade de betterave rôtie, chèvre frais et herbes
Tartare de tomate, fraise, burrata et basilic

