

I VINI PLANETA COME MIGLIOR AUSPICIO PER LA PASQUA

Terebinto 2019 Menfi DOC
Chardonnay 2018 Sicilia Menfi DOC
Plumbago 2018 Sicilia DOC
Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2017 Sicilia DOC

Menfi, aprile 2020. Con l'augurio di trascorrere una **Pasqua** serena, nella speranza di una pronta rinascita dell'intera comunità, **Planeta** propone **Terebinto 2019 Menfi DOC e Chardonnay 2018 Sicilia Menfi DOC**, e per festeggiare la Pasquetta **Plumbago 2018 Sicilia DOC ed Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2017 Sicilia DOC**: espressioni della natura Planeta, capace di coniugare potenza del territorio siciliano e carattere internazionale dei suoi vini.

La storia e il viaggio Planeta iniziano a **Menfi, nella tenuta dell'Ulmo**. Qui infatti, a metà degli anni '80 sono stati impiantati i primi vigneti intorno al baglio del '500 di proprietà della famiglia e nel 1995 è stata edificata la prima cantina a cui, nel tempo, si sono unite le altre cinque dislocate nell'intera regione, rendendo Planeta una delle realtà storiche più consolidate e rappresentative della Sicilia.

Terebinto 2019 Menfi DOC e Chardonnay 2018 Sicilia Menfi DOC, per accompagnare il tradizionale pranzo pasquale in famiglia.



Terebinto Menfi DOC è un Grillo in purezza, di colore giallo paglierino, spiccatamente aromatico e intenso al naso. Evoca i profumi della frutta gialla, con note di pompelmo rosa e cera d'api.

Chardonnay Sicilia Menfi DOC è ottenuto da uve 100% Chardonnay. Il colore è giallo oro, si presenta morbido al palato con una rinfrescante vena acida, cremoso e croccante. Emana i profumi della frutta gialla e del miele in equilibrio con i sapori torbati, cerealicoli e tostati.

Per festeggiare la Pasquetta, Planeta propone **Plumbago 2018 Sicilia DOC e Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2017**:



Plumbago Sicilia DOC è un Nero D'Avola in purezza, declinato in una versione morbida e fruttata. Dominato dal profumo delle prugne mature e delle more selvatiche, richiama l'aroma di incenso, gelsomino e tartufo nero. I tannini rotondi e il legno equilibrato lo rendono subito piacevole al palato.

Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2017 è un blend di Nerello Mascalese (91%) e di Nerello Cappuccio (9%). Un rosso che trae la sua grande forza gustativa e i profumi di incenso di erbe officinali, ibiscus e finocchio selvatico dalle sabbie laviche su cui sono coltivati i vigneti. È un vino luminoso che racconta il carattere e la raffinatezza dei grandi rossi di montagna ma a latitudini vicine all'Africa.

La potenza dei vitigni autoctoni – il Grillo, il Nero D’Avola e il Nerello - coniugata alla capacità di adattamento dello Chardonnay sono un invito alla resilienza ed emblemi di forte speranza per un futuro migliore che ci attende. Come le radici del terebinto, forti e resistenti alle avversità, la spontaneità del plumbago, il fiore violetto che cresce libero intorno alla tenuta dell’Ulmo, la tenacia del Nerello che ha fatto di una colata lavica il substrato da cui trarre la sua forza produttiva e la versatilità dei vitigni internazionali, così ciascuno di noi può fare la sua parte per tornare a rifiorire presto, più rigogliosi di prima.

DETTAGLI DEL VINO

TEREBINTO 2019 MENFI DOC

100% Grillo

Il terebinto è un arbusto dalle fronde lucenti, da sempre legato alla Sicilia e al paesaggio Mediterraneo, da occidente a oriente. Terebinto Planeta è un Grillo in purezza; aromatico e intenso al naso con note di pompelmo rosa; equilibrato e complesso al palato. Dopo la vendemmia ai primi di settembre, si effettua una diraspapigiatura e pressatura soffice, quindi il mosto viene decantato a bassa temperatura e fermenta a 15°C. A fine fermentazione affina sulle fecce fini per circa 4 mesi in vasca di acciaio dove un bâtonneur tiene le fecce in sospensione. Il Grillo è una varietà siciliana spiccatamente aromatica, con profumi di melone bianco, nespole, albicocche, ananas, cera d’api. Il colore giallo paglierino è fresco e vibrante nonostante una discreta presenza alcolica. Ottimo in abbinamento a crudità di mare, pasta con i ricci, frittiture di verdure e di pesce. Bene anche con formaggi a pasta bianca e con verdure in pinzimonio.

CHARDONNAY 2018 SICILIA MENFI DOC

100% Chardonnay

Un vino che è diventato l’immagine del cambiamento della Sicilia del vino. Nasce dal desiderio di riuscire a competere con il mondo nella produzione di questo vitigno così nobile e diffuso. Dopo una lunga strada iniziata nel 1985, piena di sorprese e di successi, oggi lo Chardonnay Planeta è un’icona per la Sicilia intera. Le vigne di Ulmo e Maroccoli, che lo compongono, sono uniche per posizione e per terroir. La fermentazione e l’affinamento in legni francesi, attenta e precisa, ci consegna un vino unico per grazia e potenza. Dopo la vendemmia si effettua una diraspapigiatura quindi una pressatura soffice e sedimentazione statica a bassa temperatura. La fermentazione avviene a 18°C in barriques, a cui segue l’affinamento di 11 mesi con bâtonnage eseguito ogni 10 giorni, in barriques di rovere di Allier da 225 litri, 50% nuove e 50% di 2° e 3° passaggio. Uno Chardonnay in purezza che fa emergere chiaramente le caratteristiche che lo hanno reso così famoso. Dalla ricchezza del colore oro chiaro, profondo ma trasparente, si intuisce il piacevole contrasto di cremosità e croccantezza che ci aspetterà all’assaggio. È infatti un bianco morbido sorretto da una rinfrescante vena acida che accompagna tutto l’assaggio. Un sottile tratto minerale fa dialogare con armonia il sapore delle pesche gialle mature, del miele d’acacia e della pasta di mandorla con i profumi più torbati, cerealicoli e tostati che si affacciano sul finale potente ed equilibrato. Provatelo, per cambiare, con del foie gras appena scottato o con del vitello arrosto con una salsa di funghi.

PLUMBAGO 2018 SICILIA DOC

100% Nero D’Avola

Dal fiore spontaneo di un bellissimo colore violaceo che cresce nei boschi che circondano il baglio e le vigne dell’Ulmo – è un Nero d’Avola in purezza. Nasce dal vecchio vigneto attorno al Lago Arancio che ci regala questa versione morbida e fruttata di questa grande varietà siciliana. Tannini rotondi e legno perfettamente dosato ne fanno un vino di immediata piacevolezza. Ideale per la cucina mediterranea a base di verdura e di

ogni tipo di carne. Dopo la vendemmia si effettua una diraspapigiatura. Le uve fermentano in vasca di acciaio e rimangono sulle bucce per 14 giorni a 25°C con rimontaggi ripetuti; alla fine del periodo, segue svinatura in pressa soffice. Il vino così ottenuto effettua la fermentazione malolattica in acciaio, nel mese di gennaio viene trasferito in legno per 10 mesi. L'affinamento si completa in barriques e tonneaux di 3° e 4° passaggio. Il vino viene imbottigliato nel mese di settembre dell'anno successivo alla vendemmia. Plumbago, dominato dal profumo delle prugne mature e delle more selvatiche, mostra dei tratti aromatici piacevolmente complessi di incenso, gelsomino e tartufo nero. La tessitura del tannino è variegata ed unisce degli aspetti morbidi, dolci e seducenti, come una torta Sacher, a quelli più duri, diretti ed austeri di una tavoletta di cioccolato modicano. Perfetto negli abbinamenti con carni alla brace con cui ritrova affinità sui toni affumicati. La sua naturale dolcezza si sposa con eventuali salse.

ERUZIONE 1614 NERELLO MASCALESE 2017

91% Nerello Mascalese, 9% Nerello Cappuccio

La storia del Vulcano è costellata da eruzioni che ne hanno plasmato la forma. Leggendaria quella del 1614, durata ben 10 anni, la più lunga in epoca storica: le vigne che producono questo vino crescono proprio su questa colata. Nerello Mascalese e in piccola parte Nerello Cappuccio coltivati su terre nere in altitudine, per un rosso intenso nei profumi ed elegante nella sua struttura. Le uve, raccolte in cassa, vengono subito refrigerate a 10°C di temperatura, poi selezionate a mano. Dopo la pigiadiraspatura, fermentano a 25°C in vasche di acciaio e rimangono sulle bucce per 21 giorni, con brevi rimontaggi. Vengono poi svinate in modo soffice con la pressa verticale; segue la fermentazione malolattica in acciaio. Il vino così ottenuto affina in botti di rovere per 12 mesi. Questo vino trae la forza gustativa e gli straordinari profumi di incenso di erbe officinali, di ibiscus e finocchietto selvatico dalle sabbie laviche. Vino luminoso e lirico, racconta senza filtri il carattere e la raffinatezza dei grandi rossi di montagna ma a latitudini vicine all'Africa. I tannini di stoffa compatta sono estratti con eleganza. La dolcezza e la generosità dei frutti di bosco e del ribes si mescola ai profumi di incenso e cera d'api, un lieve tocco quasi salino invita ad un ritorno sul bicchiere. Un vino il cui carattere può consentire degli abbinamenti molto audaci con piatti di altrettanto carattere. Selvaggina, piatti al tartufo, pesci di scoglio anche con salse complesse, formaggi e salumi.

NOTE STAMPA

Planeta è un'azienda vitivinicola con una storia di diciassette generazioni e tra le più importanti in Sicilia: 394 ettari e sei cantine dislocate in cinque territori (Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo). Con l'obiettivo di valorizzare singolarmente ogni territorio attraverso un grande lavoro di ricerca, spaziando dall'adattabilità delle varietà internazionali ai vitigni autoctoni fino a quelli reliquia, Planeta è tra le prime realtà in Sicilia e in Italia ad essersi dedicata all'enoturismo di eccellenza: a visite e degustazioni di vini si aggiungono esperienze naturalistiche e culturali ritagliate sul territorio di ciascuna cantina.

Oltre alle attività in ambito vitivinicolo Planeta si occupa della produzione di olio DOP nella Tenuta di Capparrina ed è attiva nel campo dell'ospitalità. La Foresteria Planeta di Menfi, con le sue 14 camere circondate da un incantevole giardino mediterraneo e il ristorante che propone le antiche ricette della tradizione familiare, esprime la più genuina essenza e lo stile unico dell'ospitalità della famiglia. Palazzo Planeta nel centro storico di Palermo si compone di sette raffinati e confortevoli appartamenti, interamente ristrutturati e allestiti per ricreare una raffinata atmosfera casalinga che racconta lo spirito del buon vivere siciliano.

Planeta è anche produttore di cultura in tutto il territorio attraverso grandi progetti: nell'Arte con "Viaggio in Sicilia", nel Teatro con "Sciaranuova Festival" sull'Etna e nella Musica con "Santa Cecilia in Musica": un vero e proprio mosaico di iniziative pensato per far vivere al meglio "l'Esperienza Sicilia".

Etica della produzione e rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della cultura di ogni luogo, anche attraverso un'agricoltura sostenibile e duratura, cantine e strutture perfettamente integrate nel paesaggio, amore per la terra di appartenenza e passione sono i valori che guidano da sempre l'azienda.

PER INFORMAZIONI

press@planeta.it

UFFICIO STAMPA

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 342 0686448; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it
Anna Volpicelli Cell. + 39 331 7491820; E-mail: annavolpicelli@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 39 342 0686448; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it