

## UN BRINDISI ALLE MAMME CON PLANETA ROSÉ SICILIA DOC

*Un inno all'affetto materno*



*Maggio 2020.* Il ciclo della vita continua e la primavera ci ricorda quanto possa essere magico e potente il cambiamento. In occasione della “**Festa della mamma**”, **Planeta** propone un brindisi con **Rosé Sicilia DOC**, un rosato fresco e fruttato, ottenuto dalle uve di Nero D’Avola e Syrah, che evoca i profumi e le sfumature di un tramonto dell’estate siciliana. **È prodotto a Menfi nella tenuta dell’Ulmo**, dove ha avuto inizio la storia e il viaggio Planeta. Qui, 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 costruita la prima cantina.

Dal colore rosa tenue che richiama l’eleganza di una prima ballerina, **Rosé Sicilia DOC** affascina per la sua fragranza e leggerezza. Presenta delicati sentori floreali di ibisco e rosa canina e note fruttate di fragoline, more e meloni. Al palato gli aromi di meringa e pesca tabacchiera si fondono in una struttura delicata con punte di mineralità tipiche del territorio. È ideale per un aperitivo con tapas, pesce crudo, insalate fresche o anche solo con frutta di stagione.

**Rosé Sicilia DOC** si è aggiudicato il terzo posto nella classifica dei 25 migliori rosé al mondo “The 25 Best Rosé Wines of 2019” stilata da Vine Pair, influente portale enologico americano.

In abbinamento a **Rosé Sicilia DOC**, la cucina di Casa Planeta propone una ricetta semplice della tradizione ma al tempo stesso ricca di sapore: la “*Zuppa fredda di pomodori kamarino*”. Anche una sola pietanza, se preparata con il cuore, può essere per la mamma una sorpresa gradita da condividere con tutta la famiglia!

## ZUPPA FREDDA DI POMODORI KAMARINO

*Tempo di preparazione 30 minuti – ingredienti per 4 persone – difficoltà 1/3*

### INGREDIENTI

500 gr di pomodoro rosso da insalata kamarino  
100 gr di peperoni rossi  
1 spicchio di aglio  
10 gr di menta  
2 gr di maggiorana  
Tabasco verde a piacere  
Sale qb  
30 gr di olio extra vergine Planeta  
100 gr di finocchio  
20 gr panna acida  
Basilico per decorare

### PROCEDIMENTO

Frullare pomodori, olio, sale, menta, aglio, peperoni e maggiorana. Saltare in padella i finocchi a julienne. Versare la zuppa in una ciotola, decorare con panna acida, finocchi brasati, basilico, pane tostato e olio extravergine Planeta.

## DETTAGLI DEL VINO

### ROSÉ 2019 SICILIA DOC

*50% Nero d'Avola, 50% Syrah*

Un mix di aromaticità e freschezza, racchiude tutte le emozioni dell'estate siciliana. Il suo colore è quello di un tramonto estivo. I profumi freschi di fragola ne fanno un vino meravigliosamente elegante, fine e sottile. Nasce dal vigneto Dispensa che dona un raffinato equilibrio tra Syrah e Nero d'Avola. Dopo la vendemmia si effettua una vinificazione simile a quella di un vino bianco: pigiadiraspatura e invio in pressa soffice per una breve macerazione di 1-2 ore per raggiungere la perfetta estrazione di colore. Il mosto così ottenuto, dopo la decantazione, viene travasato e fermenta a 15°C in vasche di acciaio. Il vino viene poi imbottigliato nella prima metà del mese di gennaio. Il colore delicato del Rosé ci fa ricordare l'eleganza di una prima ballerina. Note floreali come quelle dell'ibisco e rosa canina incontrano sentori di fragoline, more e melone. Vivace e fresco in bocca ricorda la meringa e richiama la polpa chiara delle pesche tabacchiere. Rosé Sicilia Doc è un vino rosato perfetto per un aperitivo in compagnia o in abbinamento a tapas, pesce crudo, insalate fresche o anche solo con frutta di stagione.

## 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](mailto: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](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)

Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail: [carlottaribolini@fcomm.it](mailto:carlottaribolini@fcomm.it)

Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: [costanzagiustiniani@fcomm.it](mailto:costanzagiustiniani@fcomm.it)

Leila Caramanico Cell. + 39 342 0686448; E-mail: [leilacaramanico@fcomm.it](mailto:leilacaramanico@fcomm.it)