

UN NATALE DAI SENTORI DI SICILIA CON SANTA CECILIA NOTO DOC PLANETA

*Un vino che sprigiona la potenza del Nero D'Avola
in una versione elegante proprio come le terre di Noto da cui proviene*



Noto, dicembre 2020. Per il brindisi di Natale, l'azienda vitivinicola Planeta, con una storia di 17 generazioni e tra le più importanti in Sicilia – circa 400 ettari di vigneto e sei cantine in cinque territori (Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo) – propone **Santa Cecilia Noto DOC Planeta**: un vino di punta, ottenuto dalle uve di Nero D'Avola, la più importante varietà siciliana, e prodotto nella tenuta Buonivini di Planeta a Noto. Proprio nelle terre bianche notine, su cui insiste la Noto DOC, questo vitigno trova la sua origine e la sua migliore espressione.

Santa Cecilia Noto DOC Planeta è sinonimo di **eleganza, potenza ed equilibrio**. Un vino speziato e fruttato, brillante e limpido, che profuma di carrubo, bergamotto, incenso e scorza d'arancio e che esalta le note aromatiche uniche delle terre siciliane. Non teme gli abbinamenti più rischiosi, come quelli con la carne di maiale marinata anche con peperoncino o piatti di pesce dalla carne ricca e fibrosa.

Santa Cecilia Noto DOC, che riprende il nome di famiglia, i Planeta di Santa Cecilia, è un vino sincero, autentico e vigoroso. Un punto di riferimento tra i vini rossi da uve autoctone siciliane sul panorama enico internazionale.

Prezzo al pubblico 22 €

DETTAGLI DEL VINO

SANTA CECILIA NOTO DOC PLANETA

100% Nero D'Avola

Dal vigneto Buonivini, le uve vengono vendemmiate intorno al 20 settembre. Seguono la diraspapigiatura succeduta da 21 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo la svinatura segue la fermentazione malolattica in acciaio. Il vino affina per 14 mesi in barriques di rovere di Allier di 2° e 3° passaggio. L'epoca di imbottigliamento è a marzo.

Un vino speziatissimo e fruttato, brillante e limpido, profumato di carrubo, di bergamotto, incenso e scorza d'arancio. Il frutto maturo e compatto e le note balsamiche al palato si sciolgono in modo dolce e vigoroso nell'accompagnare un tannino di trama fittissima ma aperta e calibrata alla struttura di questo vino dalle note profonde e baritonali. Le tracce di grafite gli conferiscono dei lineamenti di alto lignaggio gustativo mentre la mora selvatica e la ciliegia nera estratte sapientemente tengono il vino su un registro di grande rigosità stilistica e degustativa. Un vino che non teme gli abbinamenti più rischiosi come della carne di maiale marinate anche con del peperoncino o dei piatti di pesce dalla carne ricca e fibrosa.

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 campo vitivinicolo Planeta si occupa della produzione di olio IGP nell'Oliveto 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: nel campo dell'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. +39 338 7322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 39 380 5432134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it