

## I FIORI DI PLANETA PER SAN VALENTINO!

*Terebinto Menfi DOC 2019 e Plumbago Sicilia DOC 2018*  
*Espressione dei sentimenti più sinceri*



**Febbraio 2021.** Per la festa di San Valentino, **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 un brindisi all’amore con **Terebinto Menfi DOC 2019 e Plumbago Sicilia DOC 2018**.

Due vini in purezza, che sprigionano i profumi freschi e i colori vivaci del Mediterraneo. Sono prodotti a **Menfi, nella tenuta dell’Ulmo** dove inizia la storia e il viaggio Planeta. 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 Menfi DOC 2019**, ottenuto da uve Grillo, è spiccatamente aromatico e intenso al naso, equilibrato e complesso al palato. Sprigiona note di melone bianco, nespole, albicocche, ananas e cera d’api. Dal colore giallo paglierino e con una buona acidità, porta nel calice una ventata di freschezza e di solarità. Deve il suo nome all’arbusto dalle fronde lucenti, legato al territorio siculo.

È ideale in abbinamento a crudità di mare, pasta con i ricci, frittiture di verdure e di pesce.

**Plumbago Sicilia DOC 2018**, un Nero d’Avola in purezza, è morbido e fruttato. Un vino che inebria con un profumo di prugne mature e more selvatiche, mostrando poi dei tratti aromatici piacevolmente complessi di incenso, gelsomino e tartufo nero. Con una tessitura del tannino variegata che lo rende morbido e seducente come una torta Sacher e al tempo stesso duro e austero come il cioccolato modicano, è un vino di immediata piacevolezza.

È perfetto negli abbinamenti con risotti e carne alla brace con cui ritrova affinità sui toni affumicati mentre la sua naturale dolcezza si sposa con le salse.

## DETTAGLI DEI VINI

### **TEREBINTO MENFI DOC 2019**

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.

### **PLUMBAGO SICILIA DOC 2018**

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.

## 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 eleganti appartamenti, 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 3667062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it  
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it  
Costanza Giustiniani Cell. +39 3338164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it  
Leila Caramanico Cell. + 39 3805432134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it