

## A PASQUA E PASQUETTA I VINI DI PLANETA PER I PRANZI IN FAMIGLIA

*Cometa Sicilia Menfi DOC 2019*  
*Maroccoli Sicilia Menfi DOC 2016*  
*Mamertino DOC 2017*



**Aprile 2021.** Per le festività di Pasqua, ecco i tre vini che accompagneranno i pranzi di famiglia in **Casa Planeta: Cometa Sicilia Menfi DOC 2019, Maroccoli Sicilia Menfi DOC 2016 e Mamertino DOC 2017.** Tre etichette che spaziano dalle varietà autoctone a quelle internazionali, dalla costa sud-occidentale a quella nord-orientale dell'Isola. Abbinati alle ricette che, nella tradizione di Casa Planeta, non possono mai mancare – come la pasta ai carciofi di campagna o al ragù e ricotta fresca, l'agnello, la *cuddura cull'ova* e le *pecorelle di pastareale* – sono vini versatili e adatti ai piatti pasquali tipici di ciascuna regione.

Quest'anno, inoltre, Cometa 2019 e Maroccoli 2016 si vestono di una nuova etichetta in cui è riportata la **certificazione SOSTain**, che ormai da anni accompagna tutta la produzione dell'azienda e che via via verrà apposta a tutte le bottiglie.

**Cometa Sicilia Menfi DOC 2019** è un bianco prodotto uve Fiano, l'antica varietà campana, nel territorio menfitano. Intenso negli aromi, emana sentori di ginestra e timo, delicati profumi di camomilla, fieno, mango e pomelo. Il finale è setoso, con un retrogusto di albicocche mature, mandorli in fiore e foglie di basilico. Cometa Sicilia Menfi DOC 2019 è ideale come aperitivo e si esalta anche con preparazioni di pesce, come un carpaccio di pesce crudo, ostriche e capesante alla griglia o dei gamberoni allo zafferano.

**Maroccoli Sicilia Menfi DOC 2016**, un'interpretazione di Syrah che prende origine da una vigna a circa 400 m s.l.m., Maroccoli, a Menfi dove ancora domina incontrastata la natura. Un vino imponente e impenetrabile, destinato a lungo invecchiamento. Evoca sentori di spezie dolci orientali e un lieve ricordo di cacao tostato. Il frutto nero netto e solare si alterna armoniosamente al cuoio e humus. Dal tocco avvolgente, ricorda la consistenza del velluto con un finale di mentuccia e pepe nero. Ottimo in abbinamento a costolette d'agnello marinate, grigliate e aromatizzate alla mentuccia.

**Mamertino DOC 2017** è un blend 60% Nero D'Avola e 40% Nocera. Nasce a Milazzo, da una denominazione che affonda le radici nell'antichità quando i Mamertini vi producevano questo vino descritto da Plinio e amato da Giulio Cesare. Dal colore rosso brillante e intenso con riflessi viola, dal naso esplosivo di macchia mediterranea, frutta blu e confettura. È ideale con salumi e formaggi e con la pasta fatta in casa al ragù.

## DETTAGLI DEI VINI

### COMETA MENFI DOC 2019

*100% Fiano*

Un grande vino bianco da uve del Sud Italia, in grado di confrontarsi con i grandi bianchi del mondo: questo il progetto iniziale. Per questo negli anni '90 è iniziata la sperimentazione sul Fiano, nobile e antica varietà di origine campana. È nato così il Cometa, che esprime al meglio, in modo originale e unico, le caratteristiche di questo straordinario vitigno. Profumi intensi e fruttati, la sua grande struttura e mineralità ne fanno oggi uno dei vini bianchi di riferimento del Sud Italia. Dopo la vendemmia manuale le uve vengono pigiadiraspate e inviate in pressa. Il mosto così ottenuto fermenta in acciaio per il 90% e per il 10% in barriques da 225 lt. Dopo un periodo di affinamento sulle fecce fini viene assemblato e preparato all'imbottigliamento. Fiano in purezza proveniente da terreni calcareo-argillosi che contribuiscono ad esaltare i marcatori aromatici di macchia mediterranea propri di questo vitigno. Così, tra il fiore di ginestra ed il timo, si possono rintracciare dei delicati profumi di camomilla, fieno, mango e pomelo. Palato minerale con tracce di sapidità vibranti che scuotono e dissetano. Poi il ritmo cambia per diventare più lento ed armonico, un invito a sorseggiare questo bianco d'autore con la giusta calma godendosi appieno ogni sfumatura. Il finale regala una sensazione tattile setosa con un retrogusto raffinatissimo di albicocche mature, di mandorli in fiore e foglia di basilico. ABBINAMENTO: Senza aver paura della banalità con un dentice pescato e messo sulla griglia.

PREZZO MEDIO DI VENDITA AL PUBBLICO: 24 €

### MAROCCOLI SICILIA MENFI DOC 2016

*100% Syrah*

Il Syrah è un nobile vitigno mediterraneo che dà il meglio di sé nei luoghi luminosi e asciutti come la nostra Sicilia. Per questo crediamo molto nel futuro di questa varietà nella nostra terra. Da una vigna straordinaria – Maroccoli a circa 400 mt, in un luogo incontaminato – nasce questa interpretazione del Syrah in una chiave moderna e rispettosa delle caratteristiche del vitigno. Imponente e impenetrabile, è un vino destinato a lungo invecchiamento. Le uve raccolte vengono pigiadiraspate, quindi lasciate a macerare per 21 giorni sulle bucce a 25 °C. Seguono la svinatura e la fermentazione malolattica in acciaio e legno. L'affinamento per 14 mesi in barriques. ABBINAMENTO: costolette d'agnello marinate e grigliate, accompagnate con della mentuccia o anche con una parmigiana ortodossa con della provola affumicata

PREZZO MEDIO DI VENDITA AL PUBBLICO: 20 €

### MAMERTINO DOC 2017

*60% Nero D'Avola, 40% Nocera*

Una denominazione che affonda le radici nell'antichità quando i Mamertini producevano a Milazzo questo vino descritto da Plinio e amato da Giulio Cesare. Nero d'Avola e Nocera, 12 mesi di affinamento in botti da 35 hl. La piccola cantina si trova a pochi passi dal mare ed circondata dalle spettacolari vigne da noi piantate a Capo Milazzo. La Fondazione Barone Lucifero proprietaria del fondo utilizza parte del ricavato per attività socioculturale e ricreativa per i bambini della zona di Milazzo. Le uve vengono raccolte a mano in casse da 14 kg e, appena giunte in cantina, vengono passate al tavolo di cernita per una selezione, quindi pigiadiraspate. Fermentano in vasca di acciaio e rimangono sulle bucce per 14 giorni a 25°C con rimontaggi ripetuti sino alla fine del periodo. Segue una svinatura in pressa soffice, il vino così ottenuto effettua la fermentazione malolattica in acciaio. L'affinamento si completa in 12 mesi in botti da 35 hl. Presenta un colore rosso brillante e intenso con riflessi viola. Naso esplosivo di macchia mediterranea, frutta blu e confettura. Al palato si avverte una tannicità fitta e non eccessiva, ben integrata con il legno. ABBINAMENTO: primi a base di ragù, carciofi cotti in ogni modo, agnello e cernia in casseruola.

PREZZO MEDIO DI VENDITA AL PUBBLICO: 18 €

## NOTE STAMPA

Planeta è un'azienda vitivinicola con una storia di diciassette generazioni e tra le più importanti in Sicilia: 395 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 quella 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 appartenga e passione sono i valori che guidano da sempre l'azienda.

## CERTIFICAZIONE SOSTain

SOSTain è il programma di sostenibilità per la vitivinicoltura siciliana, sviluppato come un percorso volto ad arricchire e valorizzare tutto ciò che vive intorno al sistema produttivo, come la terra, il paesaggio, la flora e la fauna, chi lavora e infine chi consuma il vino, con l'obiettivo di perseguire uno sviluppo rispettoso dell'ambiente, socialmente equo ed economicamente efficace. Sin dal suo primo anno di inizio, il 2010, Planeta ne fa parte ma è solo dal 2020 che le annate in commercio riporteranno il marchio SOSTain in etichetta.

## 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 3667062302; 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 3338164127; E-mail: [costanzagiustiniani@fcomm.it](mailto:costanzagiustiniani@fcomm.it)  
Leila Caramanico Cell. + 39 3805432134; E-mail: [leilacaramanico@fcomm.it](mailto:leilacaramanico@fcomm.it)