

## PLANETA FESTEGGIA LE MAMME CON TEREINTO E FRAPPATO



**Maggio 2021.** La cantina siciliana Planeta dedica **Frappato Vittoria DOC** e **Terebinto Menfi DOC** a tutte le mamme. Due vini rappresentativi della ricchezza varietale e paesaggistica della Sicilia enologica che, con finezza, esprimono le peculiarità dei vitigni autoctoni da cui nascono.

**Terebinto Menfi DOC**, 100% Grillo, deve il suo nome all'omonimo arbusto, simbolo del paesaggio siciliano. Un bianco aromatico, fresco e vibrante. Sprigiona solarità ad ogni sorso, attraverso le note di frutta gialla - nespole, albicocche, ananas e pompelmo rosa - e i sentori di cera d'api. Ideale se degustato in abbinamento a crudità di pesce e pasta con i ricci; ipnotico se sorseggiato durante un tramonto sul mare.

**Frappato Vittoria DOC**, 100% Frappato, nasce dai vitigni coltivati sulle sabbie rosse di Vittoria che si riflettono nel suo colore rosso rubino. Al naso si avverte un bouquet floreale di rosa e viola; al palato emergono la frutta rossa e le note balsamiche. Un "claret siciliano" dall'indole duttile, perfetta sintesi tra la tradizione e la tendenza, che si abbina ottimamente ai classici al ragù, ma anche a ricette internazionali, come il cheeseburger, o a zuppe e minestre estive vegetariane.

**Oggi e sempre, Planeta dedica un brindisi a tutte le mamme con due vini che sanno essere versatili e sorprendenti.**

## DETTAGLI DEI VINI

### **TEREBINTO MENFI DOC 2020**

*100% Grillo*

Il terebinto è un arbusto dalle fronde lucenti, da sempre legato alla Sicilia e al paesaggio del 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. Sprigiona profumi di melone bianco, nespole, albicocche, ananas, cera d'api. Il colore è giallo paglierino. È fresco e vibrante nonostante una discreta presenza alcolica. La vendemmia, che avviene ai primi di settembre, è seguita da una diraspapigiatura e pressatura soffice degli acini. Il mosto decanta 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 vino può essere bevuto subito o invecchiare fino a 4-5 anni. Si abbina 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

### **FRAPPATO VITTORIA DOC 2019**

*100% Frappato*

Ottenuto da una rara ed esclusiva varietà coltivata in poche decine di ettari nella cantina Dorilli, dove nelle sabbie rosse di Vittoria, non lontana dal mare, si esprime al meglio. Frappato Planeta è un rosso aromatico e piacevole come pochi, perfetta sintesi tra tradizione e tendenza. Il colore è rosso rubino con riflessi viola. Tipiche le note di rosa e viola candita con un tono elegantemente affumicato. In bocca tanta frutta rossa con toni balsamici. La vendemmia, che avviene intorno al 20 settembre, è seguita da una diraspapigiatura. Il mosto permane per 7 giorni sulle bucce. Dopo la pressatura particolarmente soffice con basket press (pressa verticale), si completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio dove il vino viene affinato fino all'epoca dell'imbottigliamento. La straordinaria versatilità di questo Claret siciliano si libera su intramontabili del quotidiano, come rigatoni all'amatriciana, spaghetti alla bolognese e lasagne. La sua indole duttile sconfinava nel contemporaneo, ideale su cheeseburger. Ottimo con una zuppa a base di verdure.

## 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](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)

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

Alice Gayet Cell. + 39 3351451893; E-mail: [alicegayet@fcomm.it](mailto:alicegayet@fcomm.it)