

PLANETA

L'AUTUNNO CON I VINI PLANETA

Cometa Sicilia Menfi DOC 2020
Nocera Sicilia DOC 2018



Ottobre 2021. 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 **Cometa Sicilia Menfi DOC 2020 e Nocera Sicilia DOC 2018** per brindare a questo autunno. Due vini provenienti dalla costa Est e Ovest della Sicilia, simbolo di eccellenza enoica mediterranea.

Cometa Sicilia DOC 2020 è un Fiano in purezza che nasce dal desiderio della cantina di produrre un vino da uve del Sud Italia all'altezza dei migliori bianchi del mondo. Da qui, il progetto sperimentale intrapreso sulla nobile varietà campana, coltivata nel menfitano e vinificata presso la cantina dell'Ulmo. Cometa è espressione originale e unica del Fiano che in questo vino sprigiona profumi intensi e fruttati, buona struttura e mineralità. Tra il fiore di ginestra e il timo, si possono rintracciare dei delicati profumi di camomilla, fieno, mango e pomelo. All'inizio, la vibrante sapidità scuote e disseta; poi il ritmo diventa più lento e armonico, lasciando che si esprimano i profumi di albicocche mature, di mandorli in fiore e foglia di basilico.

Nocera Sicilia DOC 2018 è un omaggio al Nocera, l'antica varietà del patrimonio ampelografico siciliano. Il colore è rosso marino e i profumi e gli aromi sono quelli tipici della macchia mediterranea. Al naso sprigiona dei sentori di pepe bianco, geranio e frutta estiva, prugne e fichi di Noto maturi. Al palato è suadente e morbido. Nocera Sicilia DOC è prodotto nel messinese, presso la cantina La Baronìa, da una vigna che si affaccia sul promontorio di Capo Milazzo, circondata da olivi secolari e guarda alle isole eoliane. Il fondo è di proprietà della Fondazione Barone Lucifero che utilizza parte del ricavato per attività socioculturali e ricreative per i bambini della zona di Milazzo.

DETTAGLI DEI VINI

COMETA SICILIA MENFI DOC 2020

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 ciò 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. Le uve, provenienti da vigneti Dispensa e Gurra sono vendemmiate tra la fine di agosto e la terza settimana di settembre. Dopo la vendemmia manuale 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. Cometa è un 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.

NOCERA SICILIA DOC 2018

100% Nocera

Nobile varietà coltivata in pochi ettari nelle terre del messinese che si affacciano sul mare e sulla storia. La Baronìa, a Capo Milazzo, è una vigna assolutamente spettacolare circondata dal mare, da olivi secolari e sotto lo sguardo delle isole. Rosso marino, con profumi di macchia mediterranea, di mirto e di garrigue. La Fondazione Barone Lucifero, proprietaria del fondo, utilizza parte del ricavato per attività socioculturale e ricreativa per i bambini della zona di Milazzo. Proviene da Nocera ed è coltivato su suoli di origine alluvionale: sciolti, scuri, profondi e con poco scheletro, generalmente ricchi di frazione limosa. Le uve sono vendemmiate la terza settimana di settembre. Queste vengono raccolte a mano in cassette 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 7 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. Presenta riflessi rubino profondi e intensi. Al naso è originale e diverso dal comune: pepe bianco, geranio e frutta estiva, prugne e fichi di Noto maturi. Al palato è suadente e morbido, cifra stilistica di questa varietà siciliana così antica e tutta da scoprire. Ancora giovani le vigne e così anche l'intelaiatura del vino, che resta però assolutamente originale.

PLANETA

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 appartenza 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
Leila Caramanico Cell. + 39 3805432134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 3338164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it