

PLANETA

**A SAN VALENTINO,
UN CALICE DI ELEGANZA**

**Dorilli 2017
Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G**

Un vino elegante, ideale per festeggiare il giorno degli innamorati



Vittoria, febbraio 2022. Per la festa di San Valentino Planeta propone **Dorilli 2017 - Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G.** Frutto dell'unione tra **Nero d'Avola** per il **70%** e **Frappato** per il **30%**, secondo il disciplinare dell'unica DOCG siciliana, è un vino dalla produzione limitata e rappresenta l'espressione più autentica di questo territorio, grazie al legame tra due vitigni autoctoni per eccellenza, coltivati sulle sabbie rosse tipiche di Vittoria, intorno alla **tenuta di Dorilli**, un gioiello architettonico in cui si fondono razionalismo e liberty. Un vino dal colore rubino-violaceo e dalla struttura e dalla complessità importanti, che lascia al palato una sensazione avvolgente di elegante bevibilità.

PLANETA

DETTAGLIO DEL VINO

DORILLI 2017

Denominazione: Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G

70% NERO D'AVOLA, 30% FRAPPATO

Dorilli 2017 viene coltivato in suoli mediamente profondi dalla tessitura sabbiosa con uno scheletro pressoché assente, che conferisce alla pianta un buon equilibrio idrico. Dopo 21 giorni di permanenza sulle bucce ad una temperatura di 25 °C, e avviene la fermentazione malolattica in vasca d'acciaio e un affinamento in botti di legno di rovere da 36 hl per 12 mesi, seguito dall'affinamento in bottiglia. Alla vista presenta un colore rubino violaceo intenso mentre al naso i sentori di ciliegia matura si alternano al cardamomo, vaniglia e cannella. Il tannino - maturo, morbido, rotondo- si scioglie in bocca grazie ad un'incredibile dolcezza di frutto. Ha un aroma intenso di spezie orientali insieme a mosto cotto, fichi d'india e pancetta affumicata. Grazie alla sua sapidità si abbina perfettamente a secondi di carne molto saporiti e a pesci dalle carni grasse e gustose.

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 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 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
Costanza Giustiniani Cell. +39 3338164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Isabella Parsi Cell +39 3317602994; E-mail: isabellaparsi@fcomm.it