

PLANETA

FESTEGGIA PASQUA E PASQUETTA CON I VINI PLANETA

Eruzione 1614 Carricante Sicilia DOC
Eruzione 1614 Nerello Mascalese Sicilia DOC
Terebinto Menfi DOC



Aprile 2022. Per le festività di Pasqua ecco i tre vini che Planeta suggerisce in abbinamento al menù della tradizione: **Eruzione 1614 Carricante Sicilia DOC 2018**, **Eruzione 1614 Nerello Mascalese Sicilia DOC 2018** e **Terebinto Menfi DOC 2020**.

Dall'Etna a Menfi, un percorso che dalla Sicilia orientale arriva alla costa sud'occidentale, partendo dalle "eruzioni", con due vini diversi tra loro, Eruzione 1614 Carricante ed Eruzione 1614 Nerello, fino ad arrivare a Terebinto, un bianco aromatico e intenso al naso prodotto dal vigneto della Gurra.

Anche al **ristorante de La Foresteria**, estensione della cucina di Casa Planeta, lo Chef Angelo Pumilia ha pensato a due speciali menù per festeggiare Pasqua e Pasquetta Per la domenica si parte con Uovo alla monacale accompagnato da una brunoise di ortaggi e tartufo, proseguendo con Carciofo e scampo arrostito. A seguire Maccheroncini di semola con glassa al marsala e salsa di ricotta e Agnello al forno con hummus di lenticchie e menta. Dulcis in fundo la tradizionale cassata siciliana.

Il lunedì, per iniziare, Tart di granchio blu, sedano rapa e avocado, seguita da Ravioli di ricotta con fave fresche e fiori di sulla. Il menù prosegue con Nasello marinato e arrostito, del cavolfiore, biette e salsa di ostriche, per concludere con uno speciale Mandarino accompagnato da una mousse di mandorle tostate, gel di mandarino e arancia amara.

PLANETA

Due menù diversi tra loro ma accomunati dalla filosofia ecosostenibile di Planeta, espressione di una ristorazione che rispetta la terra e il cibo, ha cura del personale e dei clienti e crea opportunità sul territorio.

I prodotti utilizzati nella cucina Planeta sono per lo più biologici e di origine locale: in ambito ittico è evitato l'utilizzo di specie a rischio privilegiando l'utilizzo di altre meno considerate dalla ristorazione di massa, mentre le carni e i formaggi sono di produttori locali. Frutta e verdura provengono per lo più dall'orto della Gurra e dal Giardino degli aromi, parte integrante de La Foresteria.

E ancora, l'eliminazione degli sprechi, il riciclo, la forte connessione con i fornitori e le realtà produttive di prossimità, la formazione e la professionalizzazione di personale proveniente dalle comunità locali: tutto questo è da sempre parte del DNA della famiglia Planeta e dell'azienda agricola.

DETTAGLIO DEI VINI

ERUZIONE 1614 CARRICANTE SICILIA DOC 2018

90% Carricante – 10% Riesling

Vino che prende origine, e nome, dalla leggendaria eruzione dell'Etna del 1614, arrestatasi proprio al confine dei vigneti di Sciaranuova, tra le colate laviche e i boschi che circondano Passopisciaro, dove Planeta è presente dal 2008 e dove questo bianco viene coltivato, a 850 metri sul livello del mare. Il Carricante è un antico e nobile vitigno autoctono siciliano, che per caratteristiche e tradizione si coltiva alle quote più alte, dove i sistemi di allevamento usati sono la contropalliera, il cordone speronato e il guyot. L'Etna è il suo ambiente ideale, quello nel quale, con opportune tecniche di impianto, si dà origine a grandi bianchi capaci di dimostrare strutture e longevità. Con uno stile fresco, sapido e minerale, Eruzione Carricante ha una grande capacità di invecchiamento, tra i 7 e i 10 anni, e una gradazione alcolica del 12,5%. Un vino che riesce a coniugare leggerezza e tenacia gustativa con una bevibilità ricca di un fruttato sincero di scorza di limone e mela verde, legati ad una mineralità trascinate che ne allunga il finale. ABBINAMENTO: Straordinario compagni di piatti a base di pesce di una certa grassezza e comunque ideale per qualunque idea gastronomica pensata in riva al mare.

ERUZIONE 1614 NERELLO MASCALESE SICILIA DOC 2018

100% Nerello Mascalese

Un altro cru dell'Etna, questa volta rosso, dal nome fortemente evocativo. Questo vino, prodotto con una densità di impianto di 5.000/10.000 piante per ettaro nei vigneti di Pietramarina, Sciaranuova e Feudo di Mezzo è il re dell'Etna e il lato nord del vulcano è la sua vera casa. Nerello Mascalese deve il suo nome al fatto di essere stato coltivato principalmente tra le sabbie laviche, in terreni con perfetta esposizione e giacitura, straordinariamente ricchi di minerali. Vino luminoso e lirico, racconta senza filtri il carattere e la raffinatezza dei grandi rossi di montagna ma a latitudini vicine all'Africa. I tannini di stoffa compatta sono estratti con eleganza. La dolcezza e la generosità dei frutti di bosco e del ribes si mescolano ai profumi di incenso e cera d'api, un lieve tocco quasi salino invita ad un ritorno sul bicchiere. ABBINAMENTO: il suo carattere forte gli permette accoppiamenti audaci con selvaggina, piatti al tartufo, pesci di scoglio abbinati a salse complesse, formaggi e salumi.

TEREBINTO MENFI DOC 2020

100% Grillo

Prodotto della cantina di Ulmo, la prima di casa Planeta, costruita nel 1995 sulle sponde del Lago Arancio, dove oggi sono coltivati oltre 250 ettari tra vitigni autoctoni e internazionali. Terebinto, vino bianco coltivato a 75 metri sopra il livello del mare ad una temperatura media che va dai 20 ai 24 °C, deve il suo nome a quello di un arbusto dalle fronde lucenti, che affonda le sue radici in Sicilia e nel paesaggio del Mediterraneo, da oriente a occidente. Con una gradazione alcolica del 13,5% questo Grillo in purezza può invecchiare fino a un massimo di 4-5 anni. Dal colore giallo chiaro con riflessi verdi Terebinto è una varietà siciliana spiccatamente aromatica, con profumi di melone bianco, nespole, albicocche, ananas e cera d'api, che nonostante la discreta presenza alcolica risulta fresco e vibrante al palato. ABBINAMENTO: 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.

PLANETA

NOTE STAMPA

Planeta è una realtà vitivinicola in cui azienda e famiglia si identificano, con una storia di diciassette generazioni tra le più importanti in Sicilia: 395 ettari e sette cantine dislocate in cinque territori. Un "Viaggio in Sicilia" che parte negli anni novanta e che ha messo il vino al centro di tutte le attività agricole di famiglia, con la ricerca dei territori più vocati sull'Isola in cui creare delle cantine autonome, lavorando sulle eccellenze autoctone e continuando a sperimentare le varietà internazionali. Nel 1994 è stata inaugurata la prima cantina all'Ulmo, acquisita dalla famiglia Planeta nel 1694, per proseguire nel 1997 a Vittoria con la tenuta Dorilli, nel 1998 a Noto con Buonivini e poi dal 2008 sull'Etna con i terreni a Sciaranuova. Un viaggio ideale che si conclude a Capo Milazzo, nella tenuta La Baronìa, sede della Fondazione Lucifero. Tutte le aziende producono esclusivamente uve e vini certificati in regime biologico; Planeta, infatti, aderisce al protocollo di sostenibilità SOSStain fin dalla sua nascita. Planeta si occupa anche della produzione di olio IGP nell'Oliveto Capparrina (Menfi) e, dal 2009, è attiva nel campo dell'ospitalità di alto profilo. A partire da La Foresteria Planeta, il wine resort di Menfi inserito di recente nel circuito Ecoluxury, per proseguire con Palazzo Planeta, nel centro storico di Palermo, Le Case Sparse a Noto e Casa Panitteri a Sambuca. Anche tre delle tenute - Ulmo, Buonivini e Sciaranuova - sono a loro volta strutture di ospitalità legata all'enoturismo (degustazioni, eventi, esperienze, vendita di vini) e rappresentano appieno la sintesi dell'impegno e della visione di Planeta. Tradizione, ricerca, etica del lavoro e rispetto del territorio: questi i valori che da sempre guidano 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

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

Giacomo Masi Cell. + 39 3348757007; E-mail: giacomomasi@fcomm.it