

PLANETA

**DAL CUORE DELLA SICILIA,
UN BRINDISI SINCERO ALL'AMORE!**

**Cometa Sicilia Menfi DOC
Santa Cecilia Noto DOC**

*Nel giorno di San Valentino, due grandi vini firmati **Planeta**,
per un viaggio sensoriale in una terra d'amore e di passione.*



Febbraio 2020. La festa di San Valentino è alle porte e l'azienda vitivinicola **Planeta** brinda alle coppie e all'amore autentico con **Cometa Sicilia Menfi DOC** e **Santa Cecilia Noto DOC**: un bianco e un rosso in purezza, provenienti da *terroir* diversi e massima espressione di potenza ed eleganza.

Cometa Sicilia Menfi DOC – Cantina di Ulmo

Ottenuto da uve Fiano, si presenta come un vino dal profumo intenso e fruttato con un finale che regala una sensazione tattile setosa. Con il retrogusto di albicocche mature, mandorli in fiore e foglia di basilico, di grande struttura e spiccata mineralità.

Santa Cecilia Noto DOC – Tenuta Buonivini

Un vino elegante, potente ed equilibrato, prodotto da uve 100% Nero D'Avola. Caldo e avvolgente, Santa Cecilia Noto Doc si contraddistingue per il colore rosso rubino e i caratteristici sentori di amarena e prugne mature, con note speziate di carrube e liquirizia.

DETTAGLI DEI VINI

COMETA 2018 MENFI DOC - 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.

SANTA CECILIA 2016 NOTO DOC - 100% NERO D'AVOLA

Santa Cecilia è il nostro vino di punta dalla più importante varietà siciliana: il Nero d'Avola. Il lungo lavoro di ricerca del luogo migliore per fare un grande vino con questa varietà ci ha portati a Noto, luogo di origine di questa varietà dove insiste la DOC Noto, all'estremità meridionale della Sicilia. Con le sue terre bianche e le sue vigne antiche è l'epicentro della coltivazione del Nero d'Avola. Santa Cecilia è espressione di eleganza, potenza, equilibrio ed esaltazione dei profumi unici delle terre di Sicilia, ed oggi punto di riferimento per i rossi da uve autoctone siciliane. Il suo nome deriva da quello della nostra famiglia: Planeta di Santa Cecilia. Dopo la vendemmia si effettua una diraspapigiatura seguita da 21 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo la svinatura segue la fermentazione malolattica in acciaio; affina per 14 mesi in barriques. Un vino speziatissimo e fruttato, brillante e limpido, profumato di carrubo, di bergamotto, incenso e scorza d'arancio. Il frutto maturo e compatto e le note balsamiche al palato si sciolgono in modo dolce e vigoroso nell'accompagnare un tannino di trama fittissima ma aperta e calibrata alla struttura di questo vino dalle note profonde e baritonali. Le tracce di grafite gli conferiscono dei lineamenti di alto lignaggio gustativo mentre la mora selvatica e la ciliegia nera estratte sapientemente tengono il vino su un registro di grande rigidità stilistica e degustativa. ABBINAMENTO: Un vino che non teme gli abbinamenti più rischiosi come della carne di maiale marinate anche con del peperoncino o dei piatti di pesce dalla carne ricca e fibrosa.

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 Dop nella Tenuta di 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 raffinati e confortevoli appartamenti, interamente ristrutturati e allestiti 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. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 342 0686448; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it
Anna Volpicelli Cell. + 39 331 7491820; E-mail: annavolpicelli@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 39 342 0686448; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it