

PLANETA

PLANETA CELEBRA LA FESTA DELLA DONNA CON ALASTRO MENFI DOC

Un inno alla femminilità sensuale e un po' ribelle



Febbraio 2020. Per festeggiare la **"Festa della Donna"** l'azienda vitivinicola **Planeta** propone **Alastro 2019 Menfi DOC**: un bianco fresco che esprime al meglio le caratteristiche di un vitigno autoctono millenario come il Grecanico e prende il nome da un fiore selvatico che cresce intorno alla Tenuta di Ulmo, nella zona di Menfi, dove ha avuto inizio la storia e il viaggio Planeta. Qui, a metà degli anni '80, sono stati impiantati i primi vigneti intorno al baglio del '500 che da sempre è di proprietà della famiglia e nel 1995 costruita la prima cantina.

Alastro 2019 Menfi DOC, un mix di aromaticità e freschezza, ottenuto da un blend di Grecanico e una piccola percentuale di Sauvignon Blanc, è caratterizzato da profumi di frutti tropicali, agrumi e fiori bianchi, così intensi e identitari, da renderlo poetico.

Come una donna determinata, Alastro mostra grande forza e carattere già al primo sorso. Adatto in abbinamento sia a piatti semplici che complessi, è ideale con piatti della cucina mediterranea e proposte vegetariane.

DETTAGLI DEI VINI

ALASTRO 2019 MENFI DOC

80% Grecanico e 20% Sauvignon Blanc

Dal nome di un fiore selvatico, che cresce intorno alla nostra cantina, è un uvaggio a base di Grecanico, unito ad una piccola percentuale di una varietà spiccatamente aromatica: il Sauvignon Blanc. Finemente aromatico, delicatamente strutturato, con profumi di frutti tropicali, agrumi freschi e fiori bianchi. Dopo la vendemmia si effettua una diraspapigiatura e pressatura soffice, il mosto decanta a bassa temperatura e fermenta a 15°C; a fine fermentazione affina sulle fecce fini per 6 mesi in vasca di acciaio dove un bâtonneur tiene le fecce in sospensione. Il colore giallo paglierino trasparente fa presagire un vino lieve e scorrevole. Ma l'abito in questo caso è una mimetica che il Grecanico mette per nascondere la forza ed il carattere poliedrico di questo bianco. Il matrimonio con il Sauvignon dà un naso ricco di profumi di cedro, pesca, litchi e fiori bianchi selvatici, bosso. In bocca è vibrante, ma cremoso e setoso con note di melone bianco. **ABBINAMENTO:** Il contrasto tra sapidità e dolcezza gli conferisce una forza gastronomica che lo rende adatto anche agli abbinamenti con piatti semplici come un'insalata di mare tiepida che a piatti più complessi come un piatto asiatico speziato in salsa agrodolce. Si abbina con i primi piatti della cucina mediterranea e con la cucina vegetariana. Servire a 10 °C.

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 ambito 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: nell'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