ACQUISTATO IL .....

"Alastro" Menfi DOC 2025 2025

Sapido e cremoso



Alastro è figlio della Sicilia più autentica, nell'area del Lago Arancio. Siamo a Sambuca di Sicilia, fra colline che salgono tra i 200 e i 250 metri d'altitudine, respirando la brezza del Canale di Sicilia. I terreni, ricchi di ciottoli calcarei e tocchi di materia organica, riflettono il sole di giorno e trattengono freschezza di notte, regalando grappoli sapidi e carichi di aromi. Dal canto suo il lago artificiale, creato negli anni '50, mitiga il calore estivo e garantisce acqua anche nelle stagioni più secche. Alastro è un bianco costruito al 70% di Grecanico e 30% Sauvignon Blanc, dove il primo fornisce struttura e una bella vena salina, il secondo contribuisce con un tocco erbaceo-agrumato che illumina il bouquet. Le uve, vendemmiate in due tempi - fine agosto per il Sauvignon, fine settembre per il Grecanico - vengono diraspate, pressate con delicatezza e avviate a una fermentazione a bassa temperatura. Il vino, poi, resta sei mesi sulle fecce fini in acciaio, con bâtonnage settimanale per aumentarne la cremosità e la complessità senza perdere slancio. Nel bicchiere sfoggia un giallo paglierino brillante. Il naso gioca su cedro, melone bianco e fiori di campo, arricchiti da una sfumatura di pera e bosso. Il sorso è vibrante, ma vellutato. Alla freschezza agrumata si affianca una carezza quasi setosa su note di pesca bianca. Su tutto, poi, arriva una piacevole scia salmastra. Il finale è nitido, con un ritorno di erbe mediterranee. A tavola "gioca da titolare" con un'insalata di mare tiepida, un risotto agli asparagi e perfino con un pollo al curry, per gli amanti della cucina d'Oriente.

Quando si parla di vino siciliano contemporaneo, Planeta è uno dei primissimi nomi che viene in mente. La famiglia coltiva vigne da diciassette generazioni, ma il vero salto di qualità arriva negli anni Novanta, quando i cugini Francesca e Alessio Planeta trasformano l'azienda agricola di famiglia in un progetto enologico diffuso su tutta l'isola. Oggi Francesca è presidente, mentre Alessio, enologo, coordina una produzione che sfiora i 2,4?milioni di bottiglie senza rinunciare a un approccio artigianale al dettaglio. La filosofia è semplice quanto ambiziosa: raccontare l'intera Sicilia valorizzando le differenze di suolo, clima e cultura di ogni area. Per questo Planeta non ha un'unica cantina, ma cinque tenute -?Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo?Milazzo - pensate come tappe di un viaggio ideale fra coste, altopiani e vulcani. Ogni sede è un presidio di biodiversità e un laboratorio di micro?vinificazioni, perché «ogni suolo merita la sua voce». Il rispetto dell'ambiente è l'altro pilastro. Dal 2022 l'intera gamma è certificata biologica. In più Planeta aderisce al protocollo SOStain, il primo standard di sostenibilità pensato per la viticoltura siciliana. Il progetto "Planeta?Terra" va oltre: bottiglie alleggerite prodotte al?100?% sull'isola, energia da fonti rinnovabili, riforestazione e ristrutturazione di antiche cantine con tecniche a basso impatto. Per ogni bottiglia venduta, un albero viene piantato in collaborazione con Treedom.

La Vigna

Terreno terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, mediamente calcareo con frazioni di terreni scuri e vegetali.

Esposizione Allevamento spalliera con sistema di potatura Guyot

Densità imp. 3800/5000 piiante per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve grecanico 80%, sauvignon blanc 20%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione le uve sono state raccolte a mano, in epoche molto distinte tra loro. Le uve vengono pigiadiraspate e il mosto refrigerato rimane a 3-5°C per 45 giorni circa. La totalità delle fecce nobili viene poi limpida è stata travasata e ha fermentato a circa 18-20 gradi. Alla fine della fermentazione in vasche in acciaio inox da 103/235 hl, dopo circa 10 giorni, il vino è stato ulteriormente travasato, lasciandolo sulle fecce più fini con agitazioni settimanali ed è stato infine imbottigliato.

Sensazioni Il colore giallo molto chiaro con nuances verdi è espressione di vitalità e longevità. Versione particolarmente aromatica, al naso note di erbe di montagne, fiori gialli, miele di sulla, pere Williams; substrato aromatico di agrumi leggere note di zafferano e pietra focaia. In bocca è fresco e vibrante, ma cremoso e setoso con note di pesca bianca.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese