



ACQUISTATO IL

"Cometa" Menfi DOC 2023

2023

Vibrante e minerale



La Vigna

Terreno a Dispensa (Ag), mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo. A Gurra (Ag), mediamente profondo poco calcareo, scheletro assente e molto argilloso.

Esposizione spalliera con sistema di potatura Guyot.

Allevamento 4545

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve fiano 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15 kg e refrigerate a circa 12-13 °C. Successivamente sono state diraspate, pigiate e sono passate alla pressatura soffice e alla sedimentazione statica in acciaio inox a bassa temperatura, 6-7 °C; successivamente la parte limpida è stata travasata e ha fermentato in vasche in acciaio inox per il 90% e per il 10% in botte di rovere da 36 hl, a circa 14-15 °C per 12/14 giorni. Alla fine della fermentazione il vino è stato colmato con la stessa massa, lasciandolo sulle fecce primarie, con agitazioni settimanali tramite bâtonner o agitatore; nel mese di febbraio, dopo un periodo di circa 4 mesi, il vino è stato travasato scorporandolo dalle fecce grossolane, lasciandolo sulle fecce più fini con agitazioni settimanali. Infine è stato assemblato e preparato all'imbottigliamento. Affinamento: acciaio, botti da 36 hl in rovere di Allier e tonneaux.

Sensazioni

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 sorvegliare 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.

Sapete qual è il segreto di un grande vino bianco capace di far girare la testa ai sommelier di tutto il mondo? A volte è un viaggio inaspettato. Un vitigno che trova la sua vera casa lontano dalle origini. Ed è proprio quello che è successo al Fiano in Sicilia. E Cometa di Planeta ne è la prova vivente. Ma procediamo con ordine. Menfi, cuore della Sicilia sud-occidentale. Qui il sole accarezza dolcemente i vigneti di Dispensa e Gurra, a circa 75 metri sul livello del mare. La brezza marina porta con sé profumi inebrianti, mentre i terreni calcareo-argillosi donano ai grappoli un carattere unico e inconfondibile. Proprio qui Planeta, famiglia con una storia agricola che affonda le radici nel 1500, ha avuto la felice intuizione di portare il nobile Fiano, vitigno di origine campana, coltivandolo con la stessa dedizione che li ha resi un punto di riferimento nella sostenibilità e nell'agricoltura biologica, seguendo il protocollo SOSStain. Cometa è quindi prodotto al 100% da uve Fiano, vitigno, noto per la sua spiccata acidità e sapidità che regala al vino una straordinaria capacità di invecchiamento e una complessità aromatica sorprendente. Ogni sorso rivela il lavoro meticoloso in vigna, dove la vendemmia avviene a fine agosto per catturare la freschezza ottimale dei grappoli. Dopo la vinificazione, una piccola parte della massa matura in barrique, per poi affinare per alcuni mesi, sia in acciaio che in botti grandi e tonneaux. Questo affinamento sulle fecce fini contribuisce a sviluppare una complessità e una morbidezza che rendono il Cometa un vino di rara armonia. Giallo paglierino carico, impreziosito da riflessi verdolini che anticipano la sua freschezza, al naso rivela un'esplosione di profumi: dalla macchia mediterranea ai sentori agrumati di mandarino e pomelo, fino a note più delicate di camomilla, fieno, pesca bianca e una sorprendente sfumatura di menta piperita. In bocca si rivela vibrante e minerale, con una sapidità avvolgente che pulisce il palato. Intenso e al contempo equilibrato, con un finale lungo e persistente che richiama albicocche mature e una piacevole nota di basilico.

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, altipiani e vulcani. Ogni sede è un presidio di biodiversità e un laboratorio di microvinificazioni, 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 SOSStain, 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 di macchia mediterranea e coperture vegetali permanenti tra i filari. Un

impegno concreto che trasforma la sostenibilità da slogan a prassi quotidiana.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821