



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 Allevamento

spalliera con sistema di potatura Guyot.

Densità imp.

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 casse da 15 kg e refrigerate a circa 12-13 °C. Successivamente sono state diraspatate, 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'im bottigliamento. Affinamento: acciaio, botti da 36 hl in rovere di Allier e tonneaux.

Il vino Cometa nasce dalla volontà di rinnovare il vino siciliano. Il suo nome deriva dal luogo dove è stato coltivato il vitigno: la vigna Cometa, situata nella campagna di Menfi, in provincia di Agrigento. La vigna Cometa è una vigna antica, con alberelli che hanno raggiunto una certa età. Il terreno è fatto di tufo, con una spessa strato di pietrame in superficie, mentre sotto le rocce si nasconde una sottile strato di tufo. Il vino Cometa è un vino di grande classe, con un bouquet intenso e profondo, con note di agrumi, erbe aromatiche e spezie. È un vino che si può gustare sia giovane che invecchiato, con un colore dorato e brillante. Tuttavia Cometa si ritiene che questo vino raggiunga il suo massimo punto di maturazione dopo almeno tre anni di invecchiamento.

Tutte le vigne del Progetto Cometa sono coltivate secondo i criteri della viticoltura biologica, con un rispetto particolare per l'ambiente e per la biodiversità. I lavori di manutenzione sono eseguiti con mezzi naturali, come i muli e i cavalli, e gli insetti utilizzati per il controllo delle malattie sono sempre presenti nelle vigneti. Il vino Cometa è un vino che rappresenta la tradizione e la cultura della Sicilia, con un bouquet intenso e profondo, con note di agrumi, erbe aromatiche e spezie. È un vino che si può gustare sia giovane che invecchiato, con un colore dorato e brillante. Tuttavia Cometa si ritiene che questo vino raggiunga il suo massimo punto di maturazione dopo almeno tre anni di invecchiamento.

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 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.

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 SOStain. 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, altopiani 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 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 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