



ibiscus. Il frutto è rosso e autunnale (cilegia, castagna), un miele di zagara chiude le sinfonie aromatiche. Poliedrico, racconta senza filtri il carattere e la raffinatezza dei grandi rossi di montagna, ma a latitudini prossime all'Africa. I tannini di stoffa compatta sono estratti con eleganza. La dolcezza e la generosità dei frutti di bosco e del ribes si mescolano ai profumi di incenso e cera d'api, un lieve tocco quasi salino invita ad un ritorno sul bicchiere.

Lo "scricchiolio" della lava sotto i piedi è il suono che accoglie chi sale a Sciaranuova, sul versante nord dell'Etna. Qui Planeta, con il suo Eruzione?1614 Nerello?Mascalese, trasforma una colata millenaria in un rosso di slancio minerale e fascino vulcanico. Il vigneto poggia su sabbie nere nate dall'eruzione più lunga mai registrata, durata dieci anni fra il?1614?e il?1624. Qui, a oltre?800?metri, l'escursione termica fra giorni luminosi e notti frizzanti "cesella" gli acini. Tutt'intorno, vecchie "nevère" in pietra ricordano quando la neve dell'Etna rinfrescava i mercati di Catania. L'aria profuma di macchia e resina di pino, un habitat che ha convinto Planeta a scommettere su un vitigno duro a morire come il Nerello?Mascalese, capace di raccontare il vulcano con la precisione di un sismografo. Uve raccolte a mano a?ottobre, quando la maturazione lenta fissa colore, profumi e quella trama tannica sottile che fa scuola. Arrivate in cantina le uve passano in cella a?10?°C, poi fermentano a?temperatura controllata in acciaio. Il cappello resta sommerso fino a 35?giorni con follature manuali. Dopo la pressatura verticale e la malolattica in inox, il vino riposa 12?mesi in botti di rovere di varia capacità: abbastanza per levigare i tannini, non tanto da coprire la voce del terroir. Nel calice sfoggia una veste rubino brillante, al naso emergono incenso, hibiscus, finocchietto selvatico e note di pietra focaia. La frutta rossa, lampone e ribes, arriva in seconda battuta, impreziosita da un soffio di cera d'api. In bocca è scattante, con un ingresso morbido, un cuore succoso di melograno e arancia sanguinella. Il tannino fine allunga il passo e apre a un finale salino?ematico che invita al bis. Buono già oggi, grazie alla sua struttura agile e all'acidità vivace, questo vino assicura un'evoluzione di 8?12?anni. Col tempo affioreranno nuance di tabacco biondo, radice di liquirizia e grafite, senza perdere la freschezza di quota.

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 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