



ACQUISTATO IL .....

"Eruzione 1614" Pinot Nero Terre Siciliane IGT 2022

2022

## Rosso di montagna, nato sul vulcano



*Svinando*

Dieci anni di lava ininterrotta: così l'Etna, fra il 1614 e il 1624, scrisse la sua eruzione più lunga. Oggi quelle colate pietrificate nutrono le radici di un Pinot Nero fuori dagli schemi, capace di colpire anche con chi pensa che il grande rosso vulcanico debba per forza chiamarsi Nerello. Ci troviamo a quasi 900 metri di quota, nella contrada Sciaranuova di Castiglione di Sicilia. Qui le viti affondano in sabbie nere ricchissime di minerali. Il clima è da montagna più che da isola: giornate luminose, notti fresche, brezze che asciugano le uve e allungano la maturazione. Qui Planeta ha piantato un piccolo clos di Pinot per dimostrare che la Sicilia sa giocare anche "in trasferta" con i vitigni d'Oltralpe. Cloni borgognoni, innestati su portainnesti adatti ai suoli vulcanici, regalano grappoli radi e acini minuti; la resa è volutamente bassa per concentrare aromi e freschezza. Raccolta manuale a fine settembre, in cassette piccole con immediata refrigerazione. In cantina, i grappoli diraspatis fermentano in tonneau aperti a temperatura controllata con follature delicate. Segue una macerazione di dodici giorni e pressatura tradizionale a torchio verticale. L'affinamento dura sei mesi in tonneau di terzo passaggio, poi riposo in acciaio. Una scelta leggera pensata per lasciar parlare il terroir senza eccessi di legno. Nel calice risplende di un rubino trasparente. Il naso gioca su sfumature di selce bagnata, grafite e un frutto scuro, come prugna selvatica, amarena, mirtillo, note di inchiostro e violetta. In bocca è verticale, con un ingresso setoso, tannino fine ma energico, succo croccante che si distende in scia salina, quasi ematica, tipica dei rossi di quota. Il finale, lungo e saporito, lascia una piacevole traccia di erbe balsamiche. Grazie alla sua acidità naturale e all'estrazione misurata, il vino può evolvere tranquillamente per 10-15 anni, periodo in cui la nota ferrosa e la speziatura vulcanica si fonderanno con eleganti richiami terziari di sottobosco e cuoio.

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 al 100%, 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.

### La Vigna

**Terreno** terreni dalla perfetta esposizione e giacitura, neri per le sabbie laviche e per questo straordinariamente ricchi di minerali con struttura abbondante e di grosse dimensioni. Attorno, boschi e colate laviche più recenti.

**Esposizione** spalliera con sistema di potatura Guyot

**Allevamento** 5050

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** pinot nero 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di pesce

**Vinificazione** Le uve, raccolte in cassette da circa 14 kg, sono state refrigerate a 10 gradi, poi selezionate a mano e inviate alla diraspatura in vasche di cemento, innalzando gradualmente la temperatura fino ai 26 °C - con leggere follature manuali, 13 giorni di permanenza sulle bucce, seguita da pressatura in basket press.

**Sensazioni** Pietra focaia, inchiostro, prugne selvatiche e ciliegie prodotte al 100% sull'isola, energia da fonti rinnovabili, vivace, ma gentile ed elegante allo stesso tempo, in bocca tannini vellutati ma reattivi.

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