ACQUISTATO IL .....

"Eruzione 1614" Riesling Terre Siciliane IGT 2023 2023

Un bianco che porta la firma dell’Etna



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 Allevamento spalliera con sistema di potatura Guyot

Densità imp. 5050

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve riesling 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Le uve, raccolte in casse da 13-15 kg, sono state subito refrigerate a 8 °C; quindi selezionate a mano, inviate alla diraspatura e, dopo circa 6 ore di macerazione sulle bucce, alla pressatura soffice. Il mosto decantato viene travasato e fermenta intorno ai 15-17 °C, in acciaio inox. Il vino così ottenuto sosta sulle fecce fini per 10 mesi fino ad agosto. Per i primi sei mesi con bâtonnage ogni due settimane. Affinamento in vasche di acciaio inox.

Sensazioni Un vino unico, primo Riesling sull’Etna e in Sicilia. Colore tenue con riflessi verdi, naso ancora giovane con tutti i precursori tipici della "varietà dei re": mela bianca, susina, limone, fiori gialli. Al palato è perfettamente secco, con un'acidità non eccessiva. Il palato è forse il suo punto di forza in questa fase giovanile, con quel gusto “minerale” sul quale esperti tanto

dibattono per poterlo descrivere.

È raro trovare un Riesling che racconti la Sicilia con la freschezza di una brezza di montagna e l'intensità di un vulcano in attività. Planeta con il suo Eruzione 1614 Riesling ci riesce. Un bianco che porta la firma dell'Etna, ma con un carattere unico. Il vigneto sorge nella contrada Sciaranuova, sul versante nord dell'Etna, a un'altitudine compresa tra 820 e 860 metri. Qui, la storia si mescola alla geologia: quella terra scura è il frutto dell'eruzione più lunga registrata sull'Etna, durata dieci anni, dal 1614 al 1624. Le sabbie vulcaniche ricche di minerali insieme alle escursioni termiche importanti, con giorni caldi e notti fresche, creano condizioni ideali per il Riesling, che qui sviluppa aromi complessi mantenendo sempre una piacevole freschezza. Interessante è la presenza, nelle vicinanze delle "nevère", antiche fosse scavate nella roccia vulcanica dove un tempo si conservava la neve per uso domestico e commerciale, un piccolo segno tangibile del passato di questa terra viva. Riesling renano in purezza, le uve, raccolte manualmente tra metà e fine ottobre, provengono da viti allevate su suoli vulcanici molto poveri, con rese controllate per concentrare aromi e acidità. La vendemmia tardiva permette agli acini di raggiungere una maturazione equilibrata, senza perdere la loro tipica freschezza. In cantina si punta sulla delicatezza. Le uve vengono portate in cella a bassa temperatura (8 °C) e poi fermentano lentamente in acciaio per preservare gli aromi più fini. Il vino resta poi a contatto con i lieviti fino a giugno, con occasionali bâtonnage che donano corpo senza appesantirlo, mentre l'affinamento avviene esclusivamente in acciaio, evitando accuratamente il legno per non coprire il carattere originale del Riesling. Giallo paglierino chiaro, luminoso, al naso emergono note di agrumi come pompelmo e bergamotto, arricchite da richiami di pesca bianca, fiori di acacia e un accenno minerale di pietra focaia. In bocca è fresco e vibrante, con un sorso armonico che bilancia acidità e sapidità, chiudendo su un finale lungo e pulito, segnato da una delicata nota amarognola che stimola il palato a un nuovo assaggio. Buono già oggi, questo Riesling mostra un buon potenziale di invecchiamento che può arrivare fino a 8-10 anni. Col tempo, il suo bouquet guadagna in complessità, sviluppando sentori di miele, erbe aromatiche e note più mature senza perdere la sua essenza di vino fresco e diretto. Perfetto con piatti a base di pesce, come una zuppa di vongole o un branzino al forno. Si abbina bene anche a formaggi freschi e a ricette leggere con verdure, ad esempio un'insalata di finocchi e arance. Stupisce, infine, con piatti speziati come un curry di gamberi.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821