ACQUISTATO IL .....

Etna Rosso DOC 2023 2023

Freschezza naturale



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 a cordone speronato

Densità imp. 5050

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sicilia

Uve nerello mascalese 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione Le uve, raccolte manualmente in casse da 15-17kg, sono state subito refrigerate a10°C e poi selezionate a mano. Dopo la diraspatura, la fermentazione, fino ai 24 °C in tini di legno e vasche di acciaio. Sono rimaste così sulle bucce per 16-18 giorni, sottoposte quotidianamente a un paio follature manuali ovvero a un rimontaggio. Poi sono state svinate con l'aiuto della pressa verticale. Affinamento in tini di legno e acciaio per 6-8 mesi.

Sensazioni Rosso rubino luminoso e trasparente. Al naso vaniglia,amarena,fragolina di bosco, un tocco floreale pulitissimo. Bocca carnosa eppure scorrevole. Frutto molto espressivo con incursioni aromatiche più complesse di sottobosco, mirto e spezie orientali. Vino che inaspettatamente si trasforma in un campione tra i rossi beverini, dalla sapidità marcata e un profilo

gustativo che fa emergere una traccia ferrosa, di rabarbaro e pepe nero molto coinvolgenti.

Cosa c'è di più affascinante di un vino che nasce da terreni modellati dal fuoco e dalla storia? Proprio come questo Etna Rosso DOC di Planeta. Un rosso che racconta l'anima del vulcano più alto d'Europa con equilibrio e carattere. Ma procediamo con ordine. Il vigneto si trova sulle pendici settentrionali dell'Etna, a circa 700-800 metri di altitudine. Qui la terra vulcanica è un mix di sabbie e rocce laviche che, insieme alle forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, creano l'ambiente ideale per la coltivazione di uve di alta qualità. Il clima, che combina l'energia del sole mediterraneo con la freschezza dell'aria di montagna, aiuta a preservare la freschezza e la complessità aromatica del vino. Questo rosso targato Planeta è un monovitigno composto al 100% da Nerello Mascalese. Le uve vengono raccolte a mano a metà ottobre, quando raggiungono la maturazione perfetta, dando origine a un prodotto che esprime freschezza e struttura in modo equilibrato. Il vitigno, conosciuto per la sua finezza tannica e la sua capacità di riflettere il territorio, trova sull'Etna un habitat ideale grazie alla ricchezza minerale del suolo. Fermentazione controllata in acciaio a temperatura controllata per preservare la purezza aromatica. Macerazione di circa 12-15 giorni, durante i quali si effettuano follature delicate per estrarre colore e tannini morbidi. Affinamento di circa 8 mesi in botti di rovere di diversa dimensione che ammorbidiscono la struttura senza coprire il carattere originale del terroir. Nel bicchiere questo Etna Rosso si presenta di un colore rosso rubino brillante, leggero e trasparente. Il bouquet è fine, con note di frutti rossi come ciliegia e lampone, accompagnate da accenni di spezie leggere e un tocco di terra umida che richiama la sua origine vulcanica. In bocca è elegante e scorrevole, con tannini gentili e un finale fresco e sapido che invita a un nuovo sorso, tipico dei vini di montagna. Buono il suo potenziale di invecchiamento: in cantina può tranquillamente aspettare fino a 7-8 anni. Nel tempo, le note fruttate si evolvono in richiami più complessi di tabacco e sottobosco, senza perdere la sua capacità di rimanere fresco e dinamico.

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