PASSITO DI NOTO DOC PLANETA "BIO"

Passito di Noto DOC, Planeta, Sicile, Italie

Profil de goût

sec — doux

fruité/doux — épicé/acidulé

lumière — lourd/important

Millésime	2023
Notes	Jaune doré ; Au nez, abricot séché, mangue, écorce d'orange, dattes aux pistaches et un peu de vanille ; en bouche, doux, crémeux avec une acidité vivifiante.
Accompagnement	Dessert, fromage affiné.
Vinification	Après la récolte, les raisins sont séchés à 23°C pendant 45 jours. La moitié du poids est perdue. Ensuite, les raisins sont pressés. Vieillir dans des cuves en acier.
Les variétés de raisin	100% Moscato
Alcool	12.0%
Format	50 cl
Prix / Classements	Veronelli (2011) — 3/3 Stelle
	Gambero Rosso (2011) — 2/3 Bicchieri

PLANETA
En 1995, Alessio et Santi Planeta, avec leur cousine Francesca, ont fondé la cave Planeta dans la municipalité sicilienne de Sambuca di Sicilia. Le projet de la famille de vignerons de Planeta comprend six caves. Il s'agit de Ulmo à Sambuca di Sicilia, Cantina Piccola et Cantina Grande à Menfi, Dorilli à Vittoria, Buonvini à Noto et Cantina Sciara Nuova à Castiglione di Sicilia sur le volcan Etna. À la cave de Planeta, on attache une grande importance à ce que tous les vignobles soient plantés avec le cépage indigène respectif. Ainsi, le Nero d`Avola et le Moscato sont cultivés dans les zones proches de Noto qui conviennent à ces raisins. Le frappato pousse à Vittoria, le grecanico à Sambuca et à Menfi. Sur l'Etna, le raisin blanc Carricante a été planté par la cave Planeta. Grâce au travail constant de l'œnologue Carlo Corino, la cave de Planeta est devenue en quelques années une des principales caves italiennes.