

# Vergani

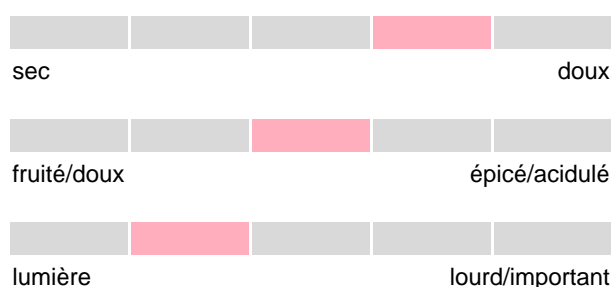


## OLIO LATTINA 5 LITER OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SICILIA I.G.P. PLANETA "BIO"



Sicilia igp, Planeta, Sicile, Italie

Profil de goût



Notes

L'huile d'olive a une couleur verte dense et lumineuse qui rappelle celle de la pistache. Le nez révèle des tomates vertes, des artichauts, des notes fruitées de cèdre et des senteurs de bois exotique. En bouche, elle est puissante, agréablement épicée, légèrement piquante et d'une excellente harmonie.

Accompagnement

Salades, légumes crus et cuits, pâtes

Vinification

Cette huile est une huile d'olive vierge biologique de première qualité provenant de la région de Capparrina en Sicile. Les olives sont récoltées à la main et transformées en quelques heures dans le moulin à huile. L'huile est obtenue exclusivement par un procédé mécanique manuel et pressée à froid.

Les variétés de raisin 50% Nocellara, 30% Biancolilla, 20% Cerasuola

Format 50 cl

### 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 vigneron 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.