



Planeta

Découvrez l'expression unique de l'Etna avec le Planeta Eruzione 1614 Nerello Mascalese, un vin qui capture l'essence des sols volcaniques avec son profil raffiné et aromatique.

PLANETA

94
WINEENTHUSIAST



Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2020

Sicile, Italie

Région et Vignobles

La région de la **DOC Sicilia**, en particulier les vignobles autour de **l'Etna**, est imprégnée d'histoire volcanique. Le vignoble **Sciaranuova**, situé à **Castiglione di Sicilia (CT)**, se trouve à une altitude de **840-860 mètres au-dessus du niveau de la mer**. Ce vignoble, faisant partie du domaine **Feudo di Mezzo** de Planeta, bénéficie de sables de lave noirs et de sols riches en minéraux, résultant de siècles d'activité volcanique. L'éruption de 1614, qui a duré dix ans, est un événement légendaire qui a façonné le terroir, offrant un environnement extraordinaire pour la culture du **Nerello Mascalese**.

Le vignoble est géré selon les principes de l'agriculture biologique et le protocole **SOStain®**, assurant la vitalité du sol grâce aux cultures de couverture et à l'utilisation minimale de produits chimiques. Cette approche durable renforce le caractère unique du vin.

Vinification

Ce millésime a commencé avec la récolte manuelle des raisins les **22 et 23 octobre**. Les raisins ont été cueillis dans de petites caisses, refroidis à 10 °C, puis sélectionnés à la main. Après égrappage, la fermentation a eu lieu dans des cuves en béton et en acier inoxydable à des températures allant jusqu'à 25-26 °C, avec les peaux restant en contact avec le vin pendant **16 à 40 jours**. Le processus de fermentation a été géré délicatement avec des pigeages manuels pour assurer une extraction fine.

Après la fermentation alcoolique, le vin a subi une fermentation malolactique en acier inoxydable. Le vin a ensuite été vieilli pendant **12 mois dans des foudres en chêne de 25 hl et 36 hl** avant d'être mis en bouteille en juillet. **Le produit final est un vin 100% Nerello Mascalese**, caractérisé par son élégance et son intensité aromatique.

Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Nerello
Mascalese



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2020

Notes de Dégustation

- **Arôme:** Ce vin offre des arômes extraordinaires d'**encens d'herbes médicinales, d'hibiscus et de fenouil sauvage** issus des sables de lave. Le bouquet est lumineux et lyrique, reflétant le caractère et le raffinement des grands vins rouges de montagne.
- **Palais:** Densité compacte des tanins, dessinés avec élégance. Les saveurs incluent la douceur et la générosité des **fruits sauvages et des groseilles**, se mêlant aux arômes d'encens et de cire d'abeille, et une saveur presque salée qui invite à une autre gorgée.

Le Saviez-vous ?

Le nom **Eruzione 1614** commémore l'éruption légendaire de l'Etna qui a duré dix ans, la plus longue jamais enregistrée. Les vignes pour ce vin poussent sur la coulée de lave même issue de cette éruption, imprégnant le vin d'un lien unique avec l'histoire dramatique du volcan. Ce lien historique fournit non seulement un terroir unique mais aussi une histoire profonde qui enrichit le caractère du vin .

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Gibier:** Le caractère robuste de ce vin se marie magnifiquement avec des plats de gibier, rehaussant leurs saveurs riches et intenses.
- **Truffes:** La complexité aromatique du vin complète les saveurs terreuses et luxueuses des truffes.
- **Poisson de Roche avec Sauces Complexes:** La structure et la minéralité du vin s'harmonisent bien avec les saveurs élaborées des plats de poisson de roche.
- **Fromages et Salumi:** Idéal avec une sélection de fromages affinés et de salumi artisanaux, mettant en valeur la profondeur du vin et des mets.

Wine Enthusiast (WE) : 94 Points (2020)



The nose begins savory and herbaceous, with notes of stone, salt, pepper, oregano and fennel, before lighter aromas of cherry blossom, hibiscus and strawberries emerge. The cherry and strawberry elements sparkle on the palate, while an enduring wet, salty stoniness balances a silky smooth texture with an intense, briny freshness.

Robert Parker (RP) : 93 Points (2020)



The 2020 Sicilia Nerello Mascalese Eruzione 1614 opens to a medium dark ruby hue with lively primary fruit. Wild berry and cassis are backed by softly rendered oak tones of cinnamon and campfire ash. Even though it is technically outside of the DOC (by just a few yards), this is one of the most beautiful growing sites on Etna. The tannins are firm but silky, meaning you can drink this bottle straight out of the gate.



Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2020



Wines & Spirits (W&S) : 94 Points (2019)

Grapes for this wine come from high-elevation vines around Planeta's Sciaranuova winery on Etna's north slope, the soils deriving from an eruption that occurred in 1614. As the crushed nerello mascalese grape skins form a cap over the fermenting juice, winemaker Patricia Tóth keeps that cap submerged for up to 40 days, extracting fresh red-berry flavors and fine-grained tannins. The wine is easy-drinking yet packed with personality, its taut raspberry and blood-orange flavors scented with notes of smoke and pink blossoms.

