

Planeta

Planeta Mamertino ravive une ancienne tradition sicilienne, offrant un mélange captivant de Nero d'Avola et de Nocera, apprécié par Jules César lui-même!

Mamertino 2019

Sicile, Italie



Alcool :13,50 %

Composition: 60% Nero d'Avola, 40% Nocera

Région et Vignobles

La **DOC Mamertino** a une histoire qui remonte à 289 av. J.-C., produite à l'origine par le fier peuple des Mamertini. Le vignoble **La Baronia**, situé près de **Capo Milazzo** à **40 mètres au-dessus du niveau de la mer**, est la plus petite cave de Planeta. Ce vignoble de 8 hectares est entouré de 20 hectares d'oliveraies anciennes et bénéficie de **sols alluviaux** qui sont lâches, sombres et profonds, avec une quantité modérée de granit et une teneur riche en limon. Une couche de cendres volcaniques mélangées, soufflées depuis l'Etna, se trouve à environ 50-60 cm de profondeur, ajoutant à la complexité du sol.

L'engagement de Planeta envers la durabilité environnementale est évident dans leurs pratiques agricoles biologiques et le protocole SOStain®. La couverture végétale avec de l'orge, de la vesce, de l'avoine et des fleurs sauvages augmente la matière organique et la teneur en azote, améliorant la vitalité du sol. La santé des plantes est maintenue avec un usage minimal de soufre et de cuivre, et des défenses naturelles comme la zéolite, le kaolin et les extraits végétaux.

Vinification

Ce millésime a démarré avec la récolte manuelle du Nero d'Avola du **6 au 9 septembre** et du Nocera du **11 au 13 septembre**. Les raisins ont été récoltés dans de petites caisses et, dès leur arrivée à la cave, ont été sélectionnés, égrappés, et fermentés dans des cuves en acier inoxydable. Les raisins sont restés sur les peaux pendant **14-17 jours** à environ 25 °C, avec des remontages répétés. Après un pressurage doux et un soutirage, le vin a subi une fermentation malolactique en acier inoxydable.

Le vin a ensuite été maturé pendant **12 mois dans des fûts de 25 hl**, et embouteillé en mai 2021. **L'assemblage final est composé de 60% Nero d'Avola et 40% Nocera, produisant un vin équilibré et expressif**.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

PLANETA

Mamertino 2019

Notes de Dégustation

- **Couleur:** Rouge intense et brillant avec des reflets violets.
- **Arôme:** Des arômes explosifs de **maquis méditerranéen**, de **fruits bleus**, et de **confiture**.
- **Palais:** Des tanins denses mais non excessifs, bien intégrés avec le bois. **Il offre un palais vif avec une finale corsée et ronde, ainsi que des notes de mûre**.

Le Saviez-vous ?

La DOC Mamertino, louée par des figures anciennes comme Pline et Jules César, est produite sur le site historique de Mylae (Milazzo). Planeta collabore avec la Fondazione Barone Lucifero, propriétaire des terres, pour financer des activités socio-culturelles et d'assistance pour les enfants locaux à La Baronia .

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Entrées Maison:** Parfait avec une variété d'entrées maison, rehaussant leurs saveurs avec son profil riche.
- **Pâtes au Ragoût:** Complète les notes savoureuses et copieuses d'un ragoût de viande traditionnel.
- **Artichauts de Toutes Manières:** Suffisamment polyvalent pour bien se marier avec les saveurs uniques des artichauts, qu'ils soient grillés, cuits à la vapeur ou rôtis.
- **Casserole d'Agneau et de Mérou:** Équilibre les saveurs robustes de l'agneau et le goût délicat du mérou, créant une expérience culinaire harmonieuse.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2018)

This wine shows a bright bouquet that is driven by loads of fresh fruit. The Planeta 2018 Mamertino is redolent of fresh summer cherry, dried raspberry and wild plum. This release of about 20,000 bottles represents a traditional blend of 60% Nero d'Avola and 40% Nocera, whose tannic impact is light. The wine presents an accessible and highly drinkable approach with your favorite southern Italian pasta dish.