

Planeta

Planeta Frappato Vittoria est un joyau aromatique de Sicile, offrant une délicieuse fusion de notes florales et de fruits rouges avec une touche de complexité balsamique.

Frappato Vittoria 2025

Sicile, Italie



Région et Vignobles

La **DOC Vittoria**, située dans le sud-est de la **Sicile**, est réputée pour son terroir distinctif, caractérisé par ses **sols sablonneux rouges lâches**. Cette composition unique du sol, associée à la proximité de la mer, crée un environnement optimal pour la culture du **Frappato**. Les vignobles de **Dorilli et Mogli**, dédiés au Frappato et au Nero d'Avola, s'étendent sur **34 hectares** et bénéficient de la texture sableuse, qui confère un profil aromatique caractéristique au vin.

Le Frappato est un cépage rare, cultivé sur seulement quelques hectares à Vittoria. Les sables rouges fins et légers de la région influencent considérablement la complexité aromatique des vins. Ce terroir, combiné à une gestion soignée des vignobles, garantit la production de vins à la fois expressifs et reflétant leur origine unique.

Vinification

Ce millésime du Planeta Frappato Vittoria a été récolté entre le **20 et le 22 septembre**. Les raisins ont été minutieusement cueillis à la main, assurant ainsi la sélection des meilleurs fruits. Après la récolte, les raisins ont été **égrappés et pressés** avant d'être transférés dans des cuves en acier inoxydable. Le processus de fermentation a été soigneusement géré, durant **7 à 8 jours**, avec une macération pelliculaire supplémentaire de **10 à 13 jours** après la fermentation. Ce processus améliore l'extraction des saveurs et des arômes, conduisant à un vin qui incarne véritablement les caractéristiques de son cépage.

L'approche de la vinification privilégie la protection des peaux et des fruits, avec des remontages et des pigeages doux pour maintenir l'intégrité et la pureté de l'expression du raisin. Le résultat est un vin qui met en valeur le potentiel élégant et aromatique du Frappato, élaboré avec précision et soin par la **vigneronne Patricia Toth**.

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Frappato

PLANETA

Frappato Vittoria 2025

Notes de Dégustation

- **Couleur:** Rouge rubis éclatant, reflétant sa jeunesse vibrante.
- **Arôme:** Des arômes de **rose et de violette confite** dominent, accompagnés de subtiles notes fumées.
- **Palais:** Le palais est riche en **fruits rouges**, notamment les cerises et les fraises, complété par de délicates touches balsamiques. Le vin offre un profil rafraîchissant et polyvalent, idéal pour diverses associations culinaires.

Le Saviez-vous ?

On pense que le cépage Frappato tire son nom du mot italien **"fruttato,"** qui signifie "fruité". Cela souligne les caractéristiques intrinsèquement fruitées du raisin. De plus, le Frappato est souvent assemblé avec le **Nero d'Avola** pour créer le **Cerasuolo di Vittoria**, le seul vin DOCG de Sicile, montrant sa polyvalence et son importance dans le patrimoine vinicole de la région .

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Rigatoni all'Amatriciana:** Les notes de fruits rouges et balsamiques du vin complètent la riche sauce tomate et pancetta, rehaussant les saveurs du plat.
- **Spaghetti alla Bolognese:** L'acidité vive et le fruit du Frappato équilibrent la sauce à la viande copieuse, créant un accord harmonieux.
- **Lasagne:** Les couches de pâtes, de viande et de béchamel sont magnifiquement rehaussées par la complexité aromatique et le palais vibrant du vin.
- **Cheeseburgers:** Étonnamment polyvalent, le Frappato se marie bien avec les saveurs savoureuses d'un cheeseburger, offrant un contraste rafraîchissant à la richesse du plat.

87

Robert Parker (RP) : 87 Points (2018)

The 2018 Vittoria Frappato expands on many of the best qualities of this grape: the lightness, the freshness and the simplicity. This wine is all about primary intensity, with wild cherry, olive and grilled herb. You could pair it with codfish or grilled chicken. This vintage is a little leaner than normal, but all those moving pieces work in general harmony.