

Planeta

Planeta Didacus représente le sommet du Chardonnay sicilien, offrant un mélange harmonieux de tradition et d'innovation.

Didacus 2021

Sicile, Italie



Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

Région et Vignobles

Planeta Didacus est produit dans la prestigieuse région de **Menfi DOC** en **Sicile**, Italie. Les vignobles sont situés dans le domaine historique d'**Ulmo** à Sambuca di Sicilia et dans le vignoble voisin de **Maroccoli**. Le vignoble d'Ulmo, planté en **1985**, se trouve à une altitude de **250 mètres** et présente des sols de texture moyenne avec des galets abondants et des sections de matière végétale sombre. Le vignoble de Maroccoli, situé à **415 mètres**, est caractérisé par des sols riches en chaux avec une composition crayeuse, améliorant la qualité minérale du vin.

Les vignobles sont gérés selon les principes de l'**agriculture biologique** et le protocole **SOStain®**, qui inclut la couverture du sol avec du trèfle, de la vesce, de la moutarde jaune et des plantes sauvages pour augmenter la matière organique et la teneur en azote, favorisant ainsi la vitalité du sol. La santé des plantes est maintenue avec une utilisation minimale de soufre et de cuivre, tandis que des méthodes naturelles comme la confusion sexuelle et les applications de zéolite et de kaolin sont employées pour contrôler les ravageurs.

Vinification

Planeta Didacus est élaboré avec des raisins de **100% Chardonnay**, récoltés manuellement entre le **28 et 29 août**. Les raisins sont réfrigérés pendant 12 heures avant d'être méticuleusement triés à la main sur une table de tri, avec un taux de rejet de **13,2%** pour garantir que seuls les raisins de la plus haute qualité sont utilisés. Les raisins sélectionnés subissent une **macération de trois heures** dans un **pressoir pneumatique de 80 quintaux** à environ **13°C**. Après la macération, le moût donne un rendement d'environ **56%**.

Le moût subit une **décantation statique** à **10°C** pendant 48 heures avant que le moût clair soit soutiré et inoculé avec des levures **S. cerevisiae**. La fermentation commence dans des **barriques** le **2 septembre** pendant neuf jours, avec des températures à l'intérieur des barriques maintenues entre **19-22°C**. Après la fermentation, le vin est vieilli dans ces barriques pour développer son caractère unique.

PLANETA

Didacus 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune doré profond avec des reflets brillants.
- **Arôme :** Un bouquet complexe avec des notes de **fruits à noyau, fleurs**, et une touche d'**amande sicilienne, fruits confits, écorce d'orange et graines d'anis**.
- **Palais :** Riche et corsé, avec des saveurs de **pêches mûres, miel d'acacia et massepain**. Le vin offre une texture crémeuse équilibrée par une acidité rafraîchissante et une légère touche minérale. La finale est longue et harmonieuse, avec des notes persistantes de **tourbe, céréales et toast**.

Le Saviez-vous ?

Planeta Didacus est nommé en l'honneur de Diego Planeta, le visionnaire derrière le succès viticole de la famille. Ce vin représente l'engagement de la famille à préserver la tradition tout en embrassant l'innovation, un hommage approprié à l'homme qui a eu un impact significatif sur la viticulture sicilienne.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Noix de Saint-Jacques Poêlées au Beurre Citronné:** L'acidité et les notes minérales du vin complètent la douceur délicate des Saint-Jacques et la richesse de la sauce au beurre.
- **Homard Thermidor:** Les saveurs crémeuses et riches du Chardonnay rehaussent les éléments luxueux et savoureux de ce plat classique.
- **Poulet Rôti avec Sauce à la Crème de Truffe:** Le bouquet complexe et l'acidité équilibrée du vin se marient parfaitement avec la truffe terreuse et le poulet rôti juteux.
- **Risotto à la Milanaise:** La richesse du vin et les saveurs subtiles de noisette s'harmonisent avec la texture crémeuse et les notes de safran de ce risotto italien traditionnel.

96 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 96 Points (2019)

The 2019 Chardonnay Didacus is a pretty golden color. An exotic mix of crushed yellow apples and hints of peach is complemented by almond extract, vanilla custard and sweet smoke. This is seamlessly silky and nearly oily in feel, communicating undeniable elegance, with confectionery spices mixing with saline-minerals to create a push and pull of tension, as ripe orchard fruits settle upon the senses. The 2019 finishes impossibly long with a perfectly integrated hint of oak that lingers, which is more of an accent than a distraction, as a bitter trace of hazelnut slowly fades. This classy rendition of Didacus ranks among the top Italian Chardonnays that I've ever tasted.

PLANETA

Didacus 2021



Wine Enthusiast (WE) : 93 Points (2019)

Buttery, toasty notes join citrus curd on the nose of this wine. It evokes a lemon tart topped by a fluff of meringue and slipped under the salamander to get brûléed before service. Citrus creaminess with cooked pineapple and more butter baked into a crust continues on the palate, buoyed by acid and intensified with heat.



Wine Spectator (WS) : 93 Points (2019)

An elegant Chardonnay, with creamy notes of baked pear, almond paste and mandarin orange accented by elderflower and fleur de sel. Finely meshed and just over medium-bodied in weight, with real presence on the palate without being weighty. Lightly mouthwatering acidity carries the rich flavor range on the lingering finish.