Planeta

Planeta Cometa met en valeur le potentiel extraordinaire du Fiano en Sicile, offrant une expression complexe et harmonieuse de ce cépage noble.

Cometa 2022

Sicile, Italie

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Fiano

Région et Vignobles

Planeta Cometa provient de la région **Menfi DOC**, située en **Sicile**, en Italie. Les vignobles sont nichés dans les collines de Menfi, couvrant une vaste zone de 160 hectares. Cette région est connue pour ses **sols calcaires**, qui améliorent considérablement le profil aromatique des vins produits ici. Les vignobles sont situés à des altitudes allant de **35 à 75 mètres au-dessus du niveau de la mer**, bénéficiant du climat méditerranéen qui favorise la culture de raisins de haute qualité.

Les vignobles **Gurra** et **Dispensa**, où le Fiano destiné à Cometa est cultivé, sont cultivés selon des principes biologiques et le protocole **SOStain®**. Cette approche durable inclut des pratiques telles que la couverture du sol avec des fèves et de la vesce pour augmenter la vitalité du sol, l'utilisation minimale de soufre et de cuivre, et des répulsifs naturels pour les ravageurs comme la confusion sexuelle et les applications de zéolite. Ces méthodes garantissent la production de raisins sains et expressifs tout en maintenant l'équilibre environnemental.

Vinification

Ce millésime de Planeta Cometa est élaboré exclusivement à partir de raisins de **100% Fiano**. Les vendanges ont eu lieu du **30 août à début septembre**. Les raisins sont récoltés à la main et stockés dans des caisses de 15 kg, puis réfrigérés immédiatement à **12-13°C** pour préserver leur fraîcheur. Après égrappage et foulage, les raisins subissent un pressurage doux et une sédimentation statique à **6-7°C**.

La fermentation a lieu dans des **cuves en acier inoxydable** pour 90% du moût et dans des **barriques en chêne de 36 hl** pour les 10% restants, à des températures contrôlées de **14-15°C** pendant 12-14 jours. Après la fermentation, le vin est laissé sur ses lies primaires avec un bâtonnage régulier pendant environ quatre mois, suivi d'un vieillissement sur lies fines. Ce processus confère une complexité et une texture supplémentaires au vin. L'assemblage final est vieilli dans des cuves en acier inoxydable et des barriques en chêne.

PLANETA

Cometa 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune paille brillant avec des reflets verdâtres.
- **Arôme :** Arômes intenses de **camomille, mandarine, mangue et pomelo**, entrelacés avec des touches subtiles de fleurs sauvages et d'herbes.
- **Palais :** Riche et corsé, affichant des saveurs de **fruits tropicaux et de miel**, équilibrées par une acidité vibrante et une longue finale minérale.

Le Saviez-vous ?

Planeta Cometa tire son nom de la comète, symbolisant la nature unique et exceptionnelle du vin. Le design de l'étiquette présente une comète, reflétant l'inspiration derrière le nom et le dévouement du domaine à créer des vins qui sont hors du commun.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Caponata Sicilienne :** L'acidité vibrante et la fruité du vin complètent les saveurs aigres-douces de ce plat sicilien classique.
- **Bar Grillé au Citron et Herbes :** La fraîcheur et la minéralité de Planeta Cometa rehaussent les saveurs délicates du poisson et des herbes aromatiques.
- **Risotto au Citron :** Les notes citronnées du vin reflètent le citron dans le risotto, tandis que son corps riche équilibre la texture crémeuse du plat.

93 WineEnthusiast

Wine Enthusiast (WE) : 93 Points (2022)

A layered melon element defines the nose, with a lemon undercurrent highlighting the fruit's subtle tartness, while a handful of raw hazelnuts in the background adds some weight. On the sophisticated, thoughtful palate, the flavors sweeten, but in a measured, admirable way.

92 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 92 Points (2022)

This graceful, fluid white is bright, with well-knit, citrusy acidity. Leads with an appealing note of ripe pineapple supported by subtle, interwoven accents of green almond, licorice snap, mandarin orange and dried mint, with a minerally underpinning of stone and salt. Long and mouthwatering. Fiano. Drink now through 2030. 5,000 cases made, 129 cases imported.

92 James Suckling

James Suckling (JS) : 92 Points (2022)

Attractive aromas of white nectarines, sliced lemons, orchid blossom and crushed stones. Tangy and a little phenolic with a medium body and crunchy acidity. Clean and fresh with a delicacy to its texture.