

Planeta

Planeta Maroccoli Syrah est un rouge sicilien puissant et imposant, élaboré à partir du noble cépage méditerranéen Syrah, offrant des fruits riches et des épices avec un grand potentiel de vieillissement.

PLANETA



Alcool :14,80 %

Composition: 100% Syrah

Maroccoli Syrah 2020

Sicile, Italie

Région et Vignobles

La région de la **DOC Menfi**, où se trouve le vignoble Maroccoli de Planeta, s'étend sur un paysage diversifié allant de la mer aux collines, atteignant une altitude de **370** mètres au-dessus du niveau de la mer. Le vignoble Maroccoli, situé près de **Sambuca di Sicilia (AG)**, est célèbre pour ses sols riches en calcaire, avec des zones abondantes de chaux et une structure légèrement crayeuse. Ces sols, combinés au climat lumineux et sec de la Sicile, créent un environnement idéal pour la culture de la **Syrah**.

L'engagement de Planeta envers la durabilité environnementale est évident dans leur adhésion au protocole **SOStain**®. Le vignoble utilise des pratiques biologiques telles que la couverture végétale avec du trèfle, de la vesce, de la moutarde jaune et des plantes sauvages pour améliorer la vitalité du sol. La santé des plantes est maintenue avec un usage minimal de soufre et de cuivre, ainsi que des défenses naturelles comme la zéolite, le kaolin et les extraits végétaux.

Vinification

Ce millésime a commencé avec la récolte manuelle des raisins de Syrah du **28 août au 17 septembre**. Les raisins ont été recueillis dans de petites caisses, puis pressés et égrappés à leur arrivée à la cave. La fermentation a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable, durant **12-14 jours**, avec des températures contrôlées initialement à 14-15 °C, puis à 20-22 °C, et enfin à 25-27 °C. Cette gestion minutieuse de la température garantit une extraction optimale des saveurs et des arômes.

Après la fermentation, le vin a subi une période de macération de **18-20 jours** avec les peaux en contact avec le vin, suivie d'une fermentation malolactique en acier. Le vin a ensuite été vieilli pendant **14 mois dans des barriques de chêne français** (35% neuves, 35% de second usage et 30% de troisième usage) avant d'être mis en bouteille en juillet. **Le produit final est un vin 100% Syrah**, réputé pour sa puissance et sa profondeur.







Maroccoli Syrah 2020

Notes de Dégustation

- Couleur: Rouge pourpre impénétrable.
- **Arôme:** Épices orientales sucrées, un léger rappel de cacao rôti, d'acajou et de mer tempétueuse, suivi de parfums fruités de prune mûre.
- **Palais:** Tanins épais et soyeux, alcool bien intégré, avec des saveurs variées de poivre, de confiture d'orange et une finale d'herbes et de poivre.

Le Saviez-vous?

La **Syrah**, bien que d'origine française, s'épanouit exceptionnellement bien dans le climat méditerranéen de la Sicile. Le vignoble Maroccoli, situé à une altitude de 370 mètres, bénéficie d'un microclimat unique créé par les brises marines provenant de la mer Méditerranée à proximité. Ce climat exceptionnel favorise la maturation des raisins de Syrah, donnant au vin son caractère distinctif et complexe .

Idées d'Accords Mets et Vins

- Côtelettes d'agneau marinées et grillées: Le profil riche et épicé de la Syrah complète les saveurs savoureuses de l'agneau, surtout lorsqu'il est accompagné de menthe.
- **Parmesan:** Les saveurs complexes du vin rehaussent les caractéristiques noisettées et salées du Parmesan vieilli.
- **Provola fumée:** Le fumé du fromage se marie magnifiquement avec la profondeur et l'épice de la Syrah.



Robert Parker (RP): 94 Points (2017)

The Planeta 2017 Menfi Syrah Maroccoli delivers the rich intensity and sweetness of the grape and its sunny Sicilian DNA. This is a plush and loose-knit red wine with plenty of dark fruit, spice, tar and barbecue smoke. The main themes here underline the sweetness and natural succulence of the grape. This release of about 30,000 bottles marks a great opportunity to serve up some Sicilian veal rolls stuffed with breadcrumbs and perfumed with laurel leaf. If you love Syrah, this is a worthwhile taste of Sicily.



