

Planeta

Planeta Cerasuolo di Vittoria est un rouge sicilien saisissant, combinant la richesse fruitée du Nero d'Avola et du Frappato avec un profil épicé vibrant, parfait pour toutes les occasions.

Cerasuolo di Vittoria 2024

Sicile, Italie



Région et Vignobles

La région de **Vittoria**, située entre les montagnes Ibleennes et la mer, est renommée pour son riche patrimoine agricole et son terroir exceptionnel. Le **domaine Dorilli** et les **vignobles de Mogli**, où le Cerasuolo di Vittoria est cultivé, se caractérisent par leurs **sols sablonneux** — composés principalement de sable rouge lâche avec une couche de tuf à environ 90 cm de profondeur. Cette composition du sol est cruciale pour maintenir l'équilibre hydrique des vignes, surtout à une altitude de **70-80 mètres au-dessus du niveau de la mer**.

Le terroir unique de Vittoria, combiné aux températures estivales élevées et aux faibles précipitations, crée un environnement idéal pour les cépages indigènes **Nero d'Avola** et **Frappato**. Le nom "Cerasuolo" dérive du mot sicilien pour cerise, **“cerasa”**, reflétant la couleur et les saveurs de cerise typiques de ce vin.

Vinification

Ce millésime a débuté par la récolte soigneuse des raisins entre le **17 et le 19 septembre**. Les raisins ont été récoltés à la main et à la machine, puis transportés dans de petits chariots jusqu'à la cave. Une fois à la cave, ils ont été pressés et égrappés, suivis d'une fermentation dans des cuves en acier inoxydable de 114 et 170 hectolitres. La fermentation a duré **7-8 jours** à des températures initialement maintenues autour de 14-15 °C, augmentant à 24-25 °C vers la fin.

Après la fermentation, les peaux sont restées en contact avec le vin pendant **13-15 jours** supplémentaires. La fermentation malolactique s'est produite dans les mêmes cuves, et le vin a commencé son processus de maturation dans des cuves en acier inoxydable, l'embouteillage ayant eu lieu en juin. **L'assemblage final est composé de 60% Nero d'Avola et 40% Frappato, produisant un vin équilibré et expressif.**

Alcool :13,50 %

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

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

PLANETA

Cerasuolo di Vittoria 2024

Notes de Dégustation

- **Couleur:** Rouge rubis brillant, reflétant sa jeunesse vibrante.
- **Arôme:** Un nez distinctif avec une corne d'abondance de fruits rouges et sauvages comme les **fraises des bois, les mûres et la grenade**, complété par des notes épicées agréables, presque orientales, de **bois de santal, coriandre et poivre de Sichuan**.
- **Palais:** En bouche, le vin reflète les perceptions olfactives, avec des saveurs de **poivre noir** mélangées à **la caroube et les cerises sucrées**. Il offre un palais vif avec une finale corsée et ronde, ainsi que des notes de mûre.

Le Saviez-vous ?

Le voyage viticole de Planeta a commencé au milieu des années 1980 sur leur domaine familial à **Sambuca di Sicilia**, qui appartient à la famille depuis les années 1600. Aujourd'hui, Planeta s'étend sur six domaines viticoles distincts à travers la Sicile, chacun soigneusement cultivé pour mieux compléter le terroir local. Le millésime **2021** était particulièrement significatif car c'était la première année de certification biologique pour Planeta après plus d'une décennie d'agriculture durable .

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Thon Grillé:** En saison, la complexité et les notes épicées du vin complètent les saveurs riches du thon grillé.
- **Viandes Blanches:** Idéal avec diverses préparations de viandes blanches, rehaussant le plat avec son profil équilibré de fruits et d'épices.
- **Plats à base de Tomate:** Son harmonie avec les plats à base de tomate est surprenante, en faisant un excellent accord pour les recettes avec des sauces tomate riches.
- **Pizza:** Le vin se marie magnifiquement avec la pizza, offrant une expérience versatile et délicieuse.

91 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 91 Points (2022)

Peppery and floral, the 2022 Cerasuolo di Vittoria wafts up with a spicy blend of crushed wild berries and savory herbs. This opens with a pretty inner sweetness and crisp red and blue fruits. Tantalizing acidity refreshes the palate toward the close. It tapers off classically dry yet fresh and floral, leaving a violet resonance to fade.

90 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 90 Points (2022)

Notes of juicy cherry and boysenberry are underscored by tar, smoke and grilled herb accents in this lively, light- to medium-bodied red, which is silky and spiced on the finish. Nero d'Avola and Frappato.

PLANETA

Cerasuolo di Vittoria 2024



James Suckling (JS) : 92 Points (2021)

Black cherry and sliced blood-orange aromas. Medium to full body, orange-peel undertones and a juicy finish. Clean, focused and real. Delicious all round. From organically grown grapes.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM