



2018 Santa Cecilia

Nero d'Avola Sicilia Noto DOC, Aziende Agricole Planeta

Un vin fantastique de Planeta

Description:

Un bijou dans l'assortiment de Planeta est le «Santa Cecilia», un monocépage de nero d'avola. La région d'origine de ce cépage phare de la Sicile est Noto, dans le sud-est de l'île. Noto est également la patrie de ce fabuleux vin rouge, qui a poussé sur des sols blancs typiques et sur des vignes très anciennes. Élégance, puissance et équilibre résument parfaitement le Santa Cecilia. Son nom est dérivé du nom de la famille : Planeta di Santa Cecilia. Le premier millésime produit était 1997.

Note de dégustation:

Rouge pourpre avec des nuances violettes. Vif et typique du nero d'avola de la région de Noto : fruits rouges comme les prunes, les groseilles et la réglisse. Puis de la caroube, des grains de poivre et de la figue en conserve, de la moutarde aussi. Ici, ce n'est pas le poids des tanins qui est déterminant, mais plutôt leur densité. Le palais exerce une action centrifuge, diffusant le parfum du centre vers l'extérieur, tout en remplissant chaque recoin de matière anguleuse.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Sicile
Producteur:	Planeta
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Nero d'Avola
Référence:	0139718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Santa Cecilia

Nero d'Avola Sicilia Noto DOC
Aziende Agricole Planeta

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Nero d'Avola
Apogée:	jusqu'en 2030
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.