



## Santa Cecilia

Nero d'Avola Sicilia Noto DOC, Aziende Agricole Planeta

Un fantastico vino di Planeta

### **Beschreibung:**

Un gioiello della gamma Planeta è il \"Santa Cecilia\", un Nero d'Avola monovitigno. La regione di origine di questo vitigno simbolo della Sicilia è Noto, nel sud-est dell'isola. Noto è anche la patria di questo favoloso vino rosso, cresciuto sui tipici terreni bianchi e su viti molto vecchie. Eleganza, potenza ed equilibrio riassumono perfettamente il Santa Cecilia. Il suo nome deriva dal cognome della famiglia: Planeta di Santa Cecilia. La prima annata prodotta è stata il 1997.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso cremisi con note di viola. Vivace e tipico del Nero d'Avola della regione di Noto: frutti rossi come prugne, ribes e liquirizia. Poi carruba, grani di pepe e confetture di fichi, oltre alla senape. Qui non è il peso dei tannini a essere decisivo, ma piuttosto la loro densità. Il palato esercita un'azione centrifuga, diffondendo la fragranza dal centro verso l'esterno e riempiendo ogni angolo di materia spigolosa.

### **Ideale con:**

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Italia

**Produttore:** Aziende Agricole Planeta

**Allevamento:** in barrique

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** Nero d'Avola

**Artikelnummer:** 0139718

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Santa Cecilia

Nero d'Avola Sicilia Noto DOC  
Aziende Agricole Planeta

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Nero d'Avola
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2030
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.