

DRINKS.

Azienda Agricola Planeta Burdese Menfi Sicilia DOC 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802541
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Embouteilleur	Aziende Agricole PLANETA s.s., Contrada Dispensa, 92013 Menfi, Italy
Marque	Planeta
Type	Vin Rouge
Dégustation	puissant et dense avec des cerises macérées, des mûres, du cuir, du cacao, du chêne et du poivre.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de 70% de Cabernet Sauvignon et 30% de Cabernet Franc
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016



Millesime

2010

En accord
avec

fromages, veau et bœuf, gibier

Description

Les premières vignes de Planeta ont été plantées en 1985 dans l'ouest de l'île de Sicile. Dix ans plus tard, lorsque les vignes étaient prêtes à être récoltées, la première cave à vin et le premier vin millésimé de l'empire actuel ont vu le jour. À partir de là, rien n'a pu arrêter la famille de viticulteurs Planeta : Au cours des années suivantes, d'autres vignobles et oliveraies ont été plantés et des caves et des magasins ont été ouverts. Aujourd'hui, cinq domaines aux quatre coins de la Sicile sont la propriété de Planeta. Le Burdese DOC 2016 se présente dans le style bordelais. Les raisins proviennent des vignobles Dispensa (75 mètres d'altitude) et Marocoli (430 mètres d'altitude) dans la région de Menfi. La densité de plantation est de 4 500 pieds de vigne par hectare. Après les vendanges en septembre, le moût est mis à fermenter pendant une semaine environ, tandis que la température passe de 15°C à 25°C. Le vin est ensuite mis en bouteille. S'ensuit une macération d'environ deux semaines sur les peaux, avant que le vin ne soit transvasé dans des cuves en acier pour la fermentation malolactique qui suit. L'élevage se fait pendant 16 mois en barriques de chêne français de l'Allier de première utilisation. Ceux qui ne souhaitent pas boire ce mélange de cabernet tout de suite peuvent le conserver en cave jusqu'en 2028 sans craindre une perte de qualité.