

# DRINKS.

## Planeta Chardonnay Sicilia Menfi DOC 2023 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500609223
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Aziende Agricole PLANETA s.s., Contrada Dispensa, 92013 Menfi, Italie
Marque	Planeta
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, des arômes acides doux. En bouche, des arômes de pêches mûres, de miel d'acacia et de massepain avec de légères notes grillées avant une finale longue et équilibrée.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	100 % Chardonnay
Honneurs	Merano Wine Festival 2019: Platine - Asian Chardonnay Master 2016: ArgentDrink Business - GlobalChardonnay Masters 2015: OrChardonnay du Monde 2015:ArgentDecanter World Wine Awards 2014: OrChardonnay du Monde 2011: ArgentChardonnay du



Monde 2010: OrSommelier  
WineAward 2010: ArgentChardonnay  
du Monde 2004: ArgentChardonnay  
du Monde 1997: Or

Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, veau et bœuf, pizzas & pâtes

## 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 pour la toute première récolte, la première cave et le premier vin vintage 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 Chardonnay DOC 2023 est le classique incontesté de l'entreprise. Les raisins proviennent des vignobles Ulmo (depuis 1985, 200-350 mètres d'altitude) et Maroccoli (depuis 1999, 415 mètres d'altitude) dans la région de Menfi. La densité de plantation est de 4'500 à 5'000 pieds de vigne par hectare. Après les vendanges en septembre, le moût est fermenté en barriques à 18°C et élevé pendant onze mois, avec un bâtonnage des lies tous les dix jours par l'équipe. Le Chardonnay vieilli se marie bien avec le Foie Gras, le Veau, la Minestrone, la Carbonara et le Cheddar. Le vin blanc peut être conservé jusqu'en 2035.