

PLANETA

D.O.C. Sicilia Noto

Santa Cecilia es nuestro vino de gama alta, elaborado con la variedad más importante de Sicilia, la nero d'Avola. La investigación exhaustiva para encontrar el lugar ideal para elaborar un gran vino de esta variedad nos ha llevado a Noto, donde la DOC Noto reina en el extremo sureste de Sicilia. Con sus tierras blancas y sus viñas antiguas, siempre ha sido el epicentro del cultivo de la nero d'Avola. Santa Cecilia es una expresión de elegancia, potencia, equilibrio y exaltación de los aromas únicos de Sicilia; hoy es el punto de referencia para los vinos tintos elaborados con uvas autóctonas de Sicilia. Su nombre deriva del de nuestra familia: Planeta di Santa Cecilia.



SANTA CECILIA 2021

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Nero d'Avola.

ELABORACIÓN

Las uvas se recogen a mano y se transportan inmediatamente a la bodega, donde se prensan y despalillan, después se colocan en tanques de acero inoxidable donde comienza la fermentación alcohólica. Se remueven tres veces al día con remontados muy breves –entre 10 y 25 minutos– según la fase de fermentación. La misma dura 7/8 días, con la temperatura mantenida alrededor de 14/15 °C durante las primeras fases y cuando se acerca su conclusión se suspende la refrigeración y los grados finales de alcohol se alcanzan a temperaturas entre 24/25 °C. Una vez finalizada la fermentación se continúa con el llenado de los depósitos con vino de la misma cepa de origen, seguido de una larga maceración de 28/35 días con los hollejos aún dentro del vino, para finalizar con un desfangado. La fermentación maloláctica se realiza siempre en acero inoxidable, a unos 20/21 °C, seguida de un decantado y finalmente, entre diciembre y enero, se deja madurar en barricas de roble francés.

Crianza: 15% madera nueva, 28% madera de segundo uso, 28% madera de tercer uso, 29% madera de cuarto uso durante 14 meses.

NOTAS DE CATA

La nariz se abre con notas de macchia mediterránea y aromas de algas marinas apiladas en playas sicilianas. Encontramos fruta roja, cítricos, especias... En boca, la fruta madura combina bien con el tanino de la madera acompañando un tanino de textura muy densa pero abierto y medido a la estructura de este vino con su personalidad compleja e inconfundible.

MARIDAJE

Carnes rojas, aunque bien maduras y veteadas, aún mejor con sabores más intensos como la caza, el cordero y el cerdo negro o incluso salchichas en rodajas.

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47
aseuniv@aseuniv.com