



Mercoledì 4 Dicembre

*Il Mare Nostrum organizza una serata
di degustazione vini a tema con:*

Planeta

*La scelta dei piatti è libera e alla carta come tutte le sere,
i vini in degustazione saranno offerti da noi e dalla cantina.*

Vi chiediamo di prenotare specificando "degustazione vini"

Planeta è simbolo di una Sicilia che ha saputo rilanciarsi alla grande, di una Sicilia che guarda l'orizzonte delle coste soleggiate e la natura selvaggia dell'entroterra. È nata soltanto nel 1995, ma in pochi anni ha saputo ritagliarsi un ruolo di assoluta protagonista nel mondo del vino, merito di lungimiranza e passione, lavoro in vigna e capacità di comunicare la poesia nascosta in ogni bottiglia. La famiglia Planeta, di antichissima origine spagnola, nell'arco di 17 generazioni, cioè dal 1525 ad oggi, si è impegnata nella valorizzazione delle eccellenze vinicole siciliane, finì ad arrivare alla grande e moderna realtà produttiva che noi oggi conosciamo, assoluta protagonista del rinascimento vinicolo siciliano. Con l'ambizioso progetto "Planeta Terra" la cantina si è anche impegnata in un importante percorso di sostenibilità ambientale, volto a definire un protocollo eco-compatibile da comunicare non solo alle realtà produttive, ma anche al consumatore. Sarebbe impossibile rappresentare una regione così sfaccettata partendo da una sola zona di produzione. Per questo motivo la cantina Planeta possiede sei diverse tenute in sei diverse zone della Sicilia: Sambuca di Sicilia e Menfi (Agrigento), Vittoria (Ragusa), Noto (Siracusa), Castiglione di Sicilia (Catania) e Capo Milazzo (Messina). Da terreni e condizioni climatiche così differenti non possono che nascere vini totalmente diversi, che raccontano anime diverse della stessa regione.

***Avremo un responsabile della cantina a raccontarci
qualcosa della loro storia e produzione***

I vini proposti:

Metodo Classico Brut

Carricante

Un prodotto che esplora le potenzialità delle bollicine autoctone all'interno delle terre nere dell'Etna. Le vigne sono allevate sulle sabbie laviche dei versanti del vulcano a circa 800-850 metri in Contrada Sciaranuova di Castiglione di Sicilia. Lo spettro olfattivo evidenzia note floreali e agrumate tipicamente varietali, che si uniscono a sfumature più minerali e mediterranee, che richiamano il territorio che circonda i vigneti. All'assaggio è di corpo medio, equilibrato, con un sorso dotato di sapidità e freschezza

Etna bianco Contrada Taccione

Carricante

È un vino bianco a base di Carricante prodotto nel cuore della viticoltura Etnea, sul versante Nord del vulcano siciliano. Fresco, ricco e sfaccettato, esprime da un lato una spiccata mineralità, tipica dei vini dell'Etna, e dall'altro morbide note di fiori d'acacia, susina, erbe aromatiche e leggere note di legno e di mandorla amara. Fresco, minerale, ricco e succoso, spiccano note di susina gialla e fico d'india

Chardonnay

È diventato il vino simbolo del rinascimento enologico siciliano. Nasce da una sfida, dal desiderio di creare un vino in grado di competere con i migliori bianchi del mondo, reggendo il confronto con le grandi etichette realizzate con questo vitigno. Prende vita dall'omonimo vitigno, coltivato all'interno dei vigneti storici di Maroccoli e Ulmo, situati a un'altezza ricompresa fra i 250 e i 415 metri sul livello del mare. L'affinamento è svolto per 12 mesi in barrique di rovere. È un vino ricco e stratificato al naso, in cui fiori e frutta, declinati con diverse sfumature, si alternano ad aromi più speziati e burrosi. Molto affascinante al palato, dove, grazie alla struttura piena e avvolgente, conquista sin dai primi sorsi, evidenziando una trama sapida, che rende ancora più piacevole il lungo e persistente finale

Passito di Noto

Moscato

È un vino da dessert di antiche e nobili origini, che da sempre fa parte della storia di questa splendida area della Sicilia sud-orientale, per questo passito le uve sono allevate a Contrada Buonivini. Viene prodotto con il vitigno Moscato Bianco, introdotto sull'isola dai Greci. Il clima caldo, secco e ventilato, si è rivelato perfetto, non solo per la coltivazione delle uve, che arrivano a maturazione con corredi aromatici molto ricchi, ma anche per il periodo successivo di naturale appassimento. Il vino è un nettare dagli aromi morbidi e complessi, dal sorso dolce e suadente, ben bilanciato dalla freschezza, che lo rende armonioso e equilibrato. Affascina e seduce con un bouquet intenso e ricco, che esprime aromi morbidi di albicocca disidratata, frutta tropicale, frutta gialla matura, scorza d'agrumi candita, mela cotogna e sfumature floreali.