

Sicilia en Primeur, Planeta presenta i vini del territorio di Menfi

8 Maggio 2024

di **Redazione**



MENFI – Durante Sicilia en Primeur, l'annuale appuntamento itinerante dedicato alle anteprime dei vini siciliani, Planeta presenta 10 etichette provenienti dal territorio di Menfi: Ulmo, Dispensa e Monte Ciraami.

Sulle colline che abbracciano il Lago Arancio, a Sambuca di Sicilia la cantina Ulmo accoglie oggi la stampa italiana e internazionale per una prima tappa del percorso di degustazione delle etichette del territorio. Edificata nel 1995, venne progettata per essere architettonicamente in sintonia con il territorio e le tradizioni del luogo. La tenuta Dispensa, dimora storica della famiglia Planeta, ha visto la realizzazione nel 2001 di due cantine distinte: la "Piccola", che include un infernotto trasformato in archivio storico e una biblioteca

ricca di testi rari dedicati alla viticoltura e alla vinificazione, focalizzata principalmente sulla produzione di vini rossi; e la “Grande”, dedicata alle linee La Segreta e al Rosé.

Nelle cantine dell’Ulmo e Dispensa, nasce la maggior parte dei vini Planeta, tutti valorizzati dalla DOC Menfi o Sicilia: Didacus Bianco (Chardonnay 100%), Chardonnay, Cometa (Fiano in purezza), Alastro (Grecanico e Sauvignon), Terebinto (Grillo in purezza), Plumbago (Nero d’Avola 100%), La Segreta (bianco: con le varietà principali di Grecanico, Chardonnay, Grillo; rosso: Nero d’Avola, Merlot, Syrah, Cabernet Franc) oltre al Rosé (Nero d’Avola e Syrah in parti uguali).

La seconda tappa del percorso di degustazione è la cantina di Monte Ciriaco, i cui vigneti si estendono lungo le colline sopra il Lago Arancio a oltre 450 metri di altitudine. Inaugurata nel 2022, è attrezzata con vasche di fermentazione e affinamento in cemento, riempite sia con nastri trasportatori sia sfruttando la forza di gravità, evitando in questo modo perturbazioni meccaniche alle uve. L’uso di materiali come il cemento e la ceramica al posto dell’acciaio e del legno segna un ulteriore passo verso l’innovazione, riflettendo un impegno costante verso metodi di produzione che rispettano e valorizzano l’autenticità del terroir.

Qui si producono i quattro CRU di rossi: Didacus Rosso (Cabernet Franc in purezza), Maroccoli (Syrah in purezza), Burdese (Cabernet Sauvignon 70% e Cabernet Franc 30%) e Sito dell’Ulmo (Merlot in purezza).

I vini in degustazione

LA SEGRETA BIANCO 2023 – SICILIA DOC

ALASTRO 2023 – SICILIA MENFI DOC

TEREBINTO 2023 – SICILIA MENFI DOC

ROSÉ 2023 – SICILIA DOC

LA SEGRETA ROSSO 2022 – SICILIA DOC

PLUMBAGO 2021 – SICILIA MENFI DOC

MAROCCOLI 2020 – SICILIA MENFI DOC

SITO DELL’ULMO 2020 – SICILIA MENFI DOC

BURDESE 2019 – SICILIA MENFI DOC

DIDACUS CABERNET FRANC 2020 – SICILIA MENFI DOC

Durante la cena che si terrà a La Foresteria i vini in degustazione sono:

CHARDONNAY 2022

COMETA 2022

DIDACUS Chardonnay 2021