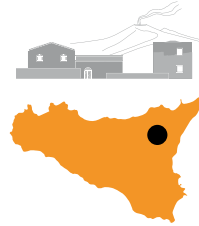
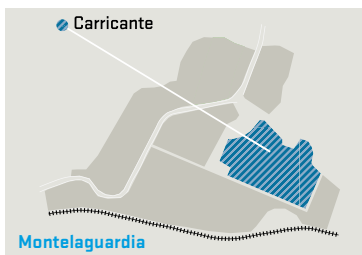


## BRUT METODO CLASSICO

**Rebsorten** 100% Carricante  
**Anbaugebiet** Castiglione di Sicilia (Catania)  
**Weingarten** Montelaguardia



Das Terroir am Ätna hat uns zu diesem Champagner angeregt, Weinbau in hoher Lage, fruchtbare schwarze Böden und eine Rebe mit den besonderen Eigenschaften der Carricante waren wohl die idealen Bedingungen für einen solchen Wein. So entstand der Brut Planeta, den wir als unsere jüngste Herausforderung betrachten. Ein metodo classico mit mindestens 12 Monaten Affination auf der feinen Maische, wird er mit viel Leidenschaft in unseren Kellereien veredelt. Jeder Arbeitsschritt wird von Hand ausgeführt, von der geduldigen *remuage* bis hin zur Degorgierung, wobei wir von einem echten Spezialisten wie Josef Reiterer beraten werden. Der Brut zeigt eine blassgelbe Farbe mit meergrünen Reflexen, deutliche Duftnoten nach *muscaredda*, der weißen Kaktusfeige, nach schwarzer Erde und Lavastein. Schlank und vibrierend am Gaumen – ein Ätna im Ausbruch.



**Vinifikation** Die Trauben werden vor der Zeit gelesen und bewahren dadurch ihre Säure. Ohne Abbeerung werden sie in die sanfte Pressung geschickt, der dekantierte Most wird umgefüllt und mit den aufgesetzten Hefen bei 15° C 20 Tage lang fermentiert. Der so gewonnene Wein bleibt bis Januar auf der feinen Maische und wird regelmäßig gerüttelt. Ende Februar erfolgt die Tirage, und der Sektgrundwein wird in Flaschen abgefüllt, wo er 12 Monate lang verbleibt und dann degorgiert wird. Alle Arbeitsgänge finden auf dem Weingut Ulmo statt

**Lagerungsfähigkeit** sehr gut, wie es für einen großen Brut typisch ist

### Bei der Verkostung

**Farbe** Sehr helles Gelb mit hellgrünen Reflexen

**Nase** Frische Kohlensäure, die den Duft nach Golden-Delicious-Äpfeln und Schwarzbrot fast verdeckt

**Gaumen** Im Mund säuerlich und frisch nach Art der Ätna-Weine. Lang und schmackhaft

### Serviervorschläge

**Aus der Küche des Hauses Planeta** Crudités vom marinierten Fisch, frittierte Artischocken, gebratene Ricottabällchen, Kotelett von der Aubergine, Spaghetti mit Seeigeln

**Aus der sizilianischen Küche** frittierter Stockfisch, Omelette mit Wildlauch, luftgetrockneter Wurst und *crostini*

**Aus unserer Küche La Foresteria** Austern in Orangen-Gelatine und Rosmarinblüten, Tartar vom Thunfisch mit Sardellenöl und Sesam, frittierte und gewürzte knusprige Scampi, Krabbenbällchen mit Zitrusfrüchten

