

SANTA CECILIA

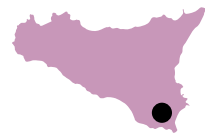
D.O.C. NOTO

Rebsorten 100% Nero d'Avola

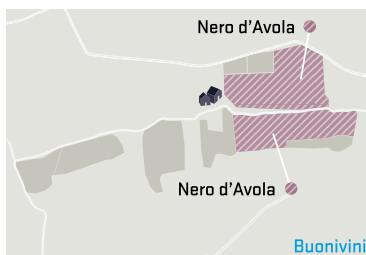
Anbaugebiet Noto (Siracusa)

Weingarten Buonivini

Kellerei Buonivini



Der Santa Cecilia ist unser Vorzeigeprodukt aus der wichtigsten sizilianischen Rebsorte, der Nero d'Avola. Wir verdanken ihn einer langen, geduldigen Suche nach dem besten Ort zur Gewinnung eines großen Weines aus dieser Traube. Daher gingen wir ihrem Ursprungsort, nach Noto im äußersten Süden Siziliens, ein Landstrich, der mit seinen weißen Böden und uralten Weingärten das Nonplusultra für den Nero d'Avola bildet. Ein Wein, der Eleganz, Kraft und Ausgewogenheit sowie die einzigartigen Düfte Siziliens zum Ausdruck bringt und heute ein Meilenstein ist, was Rotweine aus autochthonen sizilianischen Reben anbelangt. Sein Name leitet sich von unserem Familiennamen ab: Planeta di Santa Cecilia.



Vinifikation Abbeerung und Kelterung gefolgt von 12 Tagen Lagerung auf der Maische; nach dem Abstich 14 Monate Affination in Eichenholz-Barriques im zweiten bzw. dritten Gebrauch

Lagerungsfähigkeit 8-10 Jahre, aber auch gut sofort zu trinken

Bei der Verkostung

Farbe Purpurrote, ins Violette spielende Farbe

Nase das aromatische Profil stützt sich auf den Eigenausdruck der Herkunftsorte der Nero d'Avola-Traube: bewegliche Anklänge an Früchte, Sauerkirschen und reife Pflaumen, gemischt mit Lakritz, Zitrusaromen und Nuancen der Frucht vom Johanniskrautbaum. Im Abgang ein Hauch Graphit

Gaumen aufgrund der frischen, kompakten Tannine hat der Wein eine kräftige, fließende Struktur und zeigt die bei der Nero d'Avola-Traube übliche schöne Säure

Servievorschläge Ausgezeichnet zu Fleischgerichten. Auch sehr gut zur sog. Ethischen Küche

Aus der Küche des Hauses Planeta Fleisch-Couscous, rote Timbale mit Wildkräutern, Lamm im eigenen Saft mit Kartoffelpüree

Aus der sizilianischen Küche Zicklein, in Milch gegarte Schweinelende, „Pasta con la glassa“, Weißfisch vom Grill

Aus unserer Küche La Foresteria Tagliata vom Kalb mit gegrillten Gemüse und Sardellen-Vinaigrette, Senf und Zitrone, in Nero d'Avola gegartes Rinderfilet mit Pistazien und Santa-Cecilia-Sauce