

In evidenza

# Planeta inaugura la cantina Monte Ciriame per i grandi vini rossi Doc Menfi

di: Redazione

8 settembre 2022



Con la vendemmia 2022 apre la nuova cantina di **Monte Ciriame** interamente dedicata alla produzione in regime biologico dei quattro vini rossi di alta gamma di Planeta: Didacus rosso, Burdese, Maroccoli e Sito dell'Ulmo, tutti Doc Menfi.



Monte Cirmi si ispira a un'idea Diego Planeta che immaginava una cantina dedicata ai vini rossi nel sito originario, un luogo di produzione elettivo. Il suo pensiero è diventato materia nell'estate 2022: Alessio Planeta, insieme al suo team, ha evocato in questo sito straordinario dal punto di vista paesaggistico, i luoghi dei rossi più celebri al mondo. Qui si condensano conoscenze ed esperienze che rendono la nuova cantina un simbolo emblematico della filosofia produttiva della casa. In altre parole, Monte Cirmi è una simmetria tra uomo e natura che raffigura l'approccio dei Planeta ai rossi, qui forgiati con massima cura e in piccole quantità.



Ubicata tra Ulmo e Maroccoli, l'architettura dell'edificio – che esisteva ma era diruto – manifesta un profondo rispetto della struttura preesistente e della cultura del luogo. Il restauro ha rispettato i volumi e i materiali utilizzando travi di castagno dell'Etna per il tetto, pietra locale per i muri e cotto siciliano per le tegole. Il lavoro conservativo è integrato alla nuova lavorazione vinicola e offre uno spazio nel quale la produzione è la guida all'architettura degli ambienti. Monte Cirmi è in questo senso una cantina contemporanea, con sistemi e tecniche di vinificazione che puntano a conservare quanto più possibile le caratteristiche originali delle uve e, al contempo, in grado di raccontare ai visitatori lo spirito del luogo e la sua lunga storia. Grazie a un adattamento totale degli spazi interni per rispettarne l'innata armonia, la cantina è un perfetto equilibrio tra l'estetica della tradizione e le tecniche produttive più innovative.

I vigneti si inerpicano sulle colline che sovrastano il Lago Arancio, in prossimità dello storico sito dell'Ulmo, fino ad arrivare alla sommità di Monte Cirmi, poco oltre i 450 m. s.l.m. I terreni sono immersi tra la macchia e il bosco mediterraneo, dove le querce e la palma nana convivono; terreni che non hanno conosciuto l'aratro, utilizzati finora solo come pascoli, e quindi assolutamente integri e con una vitalità eccezionale.

La cantina è dotata di vasche di fermentazione e affinamento in cemento, riempite con nastri o per gravità. Si utilizzano solo uve vendemmiate a mano in cassette e selezionate negli appositi tavoli di selezione, con lavorazioni interamente manuali. Cemento e ceramica invece che acciaio e legno: anche questa è una novità.

*Alessio Planeta: "L'esigenza di creare un luogo ad hoc per la produzione dei rossi di eccellenza nasce dal desiderio di dedicare a vini speciali spazi altrettanto speciali. L'idea che i vini più importanti abbiano uno spazio fisico di produzione e trasformazione che corrisponda alle loro esigenze è un doveroso omaggio alla qualità del prodotto, oltre a essere un sogno che coltivavamo da anni".*

L'approccio alla sostenibilità di Planeta, espresso nella piena conversione in regime biologico e nella certificazione con il protocollo SOSTain, si manifesta appieno a Monte Cirmi, dove l'attività agricola diventa veicolo di tutela ambientale e motore di benessere per l'uomo e per l'ambiente. Qui l'architettura delle cantine e la loro integrazione nelle tenute agricole è votata ai più alti standard di basso impatto ambientale, e alla massima integrazione nel paesaggio con un recupero filologico e conservativo dell'edificio storico oggi trasformato in un luogo di produzione e degustazione.

I vini

**Didacus, Menfi Doc**

Cabernet Franc in purezza, monovigneto

Vendemmia manuale in piccole cassette, fermentazione alcolica in ugual parte in acciaio, barrique e tonneau.

Fermentazione malolattica totale e affinamento per 20 mesi in barrique di Allier (75% di primo passaggio) con frequenti bâtonnage. Della vendemmia 2017 sono state prodotte 6.720 bottiglie.

**Maroccoli, Menfi Doc**

Syrah in purezza, monovigneto

Vendemmia manuale in piccole cassette. fermentazione in acciaio, fermentazione malolattica in acciaio e affinamento per 14 mesi in barrique di Allier (35% di primo passaggio). Della vendemmia 2018 sono state prodotte 30mila bottiglie.

**Burdese, Menfi Doc**

70% Cabernet Sauvignon e 30% Cabernet Franc dai vigneti Dispensa e Maroccoli.

Vendemmia manuale in piccole cassette, fermentazione in acciaio e affinamento per 16 mesi in barrique di Allier (100% nuove). Della vendemmia 2016 sono state prodotte 30mila bottiglie.

**Sito dell'Ulmo, Menfi Doc**

Merlot in purezza, monovigneto

Vendemmia manuale in piccole cassette, fermentazione in acciaio e affinamento per 14 mesi in barrique di Allier (50% di primo passaggio). Della vendemmia 2016 sono state prodotte 36mila bottiglie.

[www.planeta.it](http://www.planeta.it)

---