

PERLEN- FEUERWERK VOM ÄTNA

Der Spumante von PLANETA wird in traditioneller Flaschengärung hergestellt. Florale, zartfruchtige Eleganz und belebende Frische treffen bei ihm auf harmonische Vollmundigkeit und Nachhaltigkeit am Gaumen. Er begleitet festliche Abende und funken-sprühende Nächte mit dem verführerischen Charme eines Solisten und der Ausgeglichenheit eines wahren Teamplayers.



CARRICANTE BRUT

Gekeltert wird dieser Spumante aus 100% der autochthonen Weißweinsorte Carricante. Die steinigen Rebflächen mit schwarzem Lavasand liegen auf 850 m Höhe an der Nordflanke des Ätna. Der Grundwein reift in Edelstahltanks 4 Monate auf der Feinhefe, nach der Abfüllung folgen 20 Monate Ausbau in der Flasche. Ein reichhaltiger Gaumenschmeichler mit Frischekick!

Der Ätna

Majestätisch thront der Ätna mit seinen über 3300 Metern über der Landschaft an der Ostküste Siziliens – der ruhelose Vulkan, der immer wieder Feuer und Asche spuckt. Seine Lavaströme ergießen sich langsam über die Hänge – selten weit genug, um eine Gefahr für die tiefer gelegenen Ortschaften darzustellen. Die Menschen der Region leben seit Jahrtausenden von ihrem Mongibello mit seinen fruchtbaren Böden. Seit etwa 25 Jahren erlebt der Weinbau am Ätna eine Renaissance. Namhafte Weinerzeuger, selbst vom Festland, haben sich um ein Stückchen dieses Ausnahme-Terroirs bemüht.

Ein ganz besonderes Terroir

In den Höhenlagen, die sich bis über 1000 Meter über dem Meeresspiegel befinden, lassen sich unglaublich elegante „cool climate“-Weine mit ansprechendem Säuregerüst erzeugen, wie sie für die Spumante-Produktion unerlässlich sind. Die alten, autochthonen Rebsorten der Region – zu allererst die weiße Carricante – sind dafür geradezu prädestiniert. Neben der guten Wasserversorgung und den großen Temperaturdifferenzen zwischen Tag und Nacht sind es die nährstoff- und mineralienreichen Böden der unterschiedlich verwitterten Lavaströme, die den Weinen Komplexität, mineralische Dichte und Finesse verleihen.

PLANETA

Die Familie PLANETA, Vorreiter des sizilianischen Qualitätsweinbaus, hat lange nach geeigneten Flächen am Ätna gesucht, bis sie schließlich in der Nähe von Passopisciaro fündig wurde, wo auch die anderen großen Ätna-Winzer ihre guten Lagen haben. 2008 wurden die ersten Reben gepflanzt. Die dazugehörige Kellerei Feudo di Mezzo nahm 2012 den Betrieb auf.

PLANETA legt großes Augenmerk auf die autochthonen Rebsorten der Region und die Betonung des jeweiligen Terroirs. So sind die Perlen des 100%igen Carricante Brut ein echtes Feuerwerk vom Ätna.

PERLENFEUERWERK VOM ÄTNA CARRICANTE Metodo Classico BRUT Sicilia DOC BIO

Einzelflasche 0,75l statt 29,95 € für **24,90 €* 33,20 €/l**

PERLENFEUERWERK – 6er-Paket
6 Flaschen à 0,75l **CARRICANTE BRUT**
im Karton statt 179,70 € für **135,00 €* 30,00 €/l**
Sie sparen 44,70 €.

*Aktionspreise bis 26. Januar 2026, solange die Vorräte reichen, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar. Weitere Informationen, insbesondere zu Alkoholgehalt, Abfüller bzw. Importeur, Allergenen, Nährwerten und Zutaten, erhalten Sie Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr und Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr unter unserer Rufnummer: 089/35 63 61-0.

© 2025 GARIBALDI GmbH, Frohschammerstraße 14, 80807 München,
Telefon 089/35 63 61-0, Bestellung@GARIBALDI.de, www.GARIBALDI.de