

PLANETA

Special Press Release, Ottobre 2007

Nuove stelle per il Merlot 2005

Le stelle del Merlot si tingono di rosso! un'annata particolarmente bella per "accenderà" le sue stelle di rosso, prima L'aggiunta del 5% di Petit Verdot è arricchimento sotto il profilo organolettico ed un richiamo alla curiosità ed all'assaggio.



A partire dalla vendemmia 2005, Planeta, l'etichetta del Merlot invece chiare.

anche un motivo per segnalare un

Classificazione del vino: IGT Sicilia. Varietà: 95% Merlot, 5% Petit Verdot. Vigneti: **Dispensa - Ulmo - Maroccoli**. Periodo di maturazione: 12 mesi in barriques di rovere di Allier. Gradazione alcolica: 14,20% vol. Capacità di invecchiamento: bere subito o invecchiare per 10 anni.

Colore: Rosso intenso con riflessi caldi di rubino. Naso: Raffinati sentori di ribes nero, prugna matura e viole candite. Un soffio di cioccolato alla menta. Note balsamiche penetranti di foglia di limone e salvia. Palato: Ampio e vellutato l'ingresso al palato. Segue, avvolgente, una calda e persistente sensazione della fitta trama. I tannini del legno e del vino sono addolciti dall'alcol e rinfrescati dalla lieve vena acida.

La ricetta: Agnello al forno. In Sicilia l'agnello al forno ha derivazione religiosa. Gli agnelli, piccoli di 30-40 giorni, vengono macellati sapore è delicato e le carni non necessitano cottura. Tra le varie preparazioni riportiamo preserva più genuinamente il gusto sia zona a zona. *TIP: Invece di tagliare l'agnello*

Poi si possono aromatizzare a piacere con maggiorana. Le patate possono essere anche tocchetti regolari. Ingredienti per 8

1 kg di patate novelle non pelate; 2 cipolle mezzo bicchiere d'olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE: lavare e asciugare i pezzi Lavare e strofinare con un canovaccio

preparare anche il forno caldo a 180°C. In una tortiera disporre poi l'olio, il burro, le cipolle affettate, il rosmarino e i pezzi di agnello. Salare, pepare e mescolare il tutto con un cucchiaio di legno, poi infornare. Di tanto in tanto smuovere i pezzi di carne perché non si attacchino al fondo della pentola, irrorarli con il loro unto e vigilare la cottura. Se necessario aggiungere un po' d'acqua. Dopo mezz'ora aggiungere le patate novelle, mescolare ben bene e riporre in forno. Ogni tanto tornare a smuovere il tutto. L'agnello va cotto piano ma non stracotto: dopo circa un'ora dovrebbe essere pronto, con le carni morbide e saporite. Si può servire anche portando in tavola direttamente la tortiera di cottura.



prima che comincino a brucare l'erba. Il né di una lunga frollatura né di una lunga la più semplice sia perché è quella che ne perché quelle più elaborate variano da a pezzi, si possono cuocere 2 cosciotti interi. aglio, salvia, finocchietto selvatico, quelle grosse a pasta gialla tagliate a persone: 2 kg di agnello tagliato a pezzi; bianche; un rametto di rosmarino; tradizionale; 50 g di burro; sale e pepe. di agnello e affettare finemente le cipolle. ruvido le patate novelle. Intanto