

La Segreta Il Bianco 2021

Sicilia DOC

50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano



PRIMA ANNATA
1995

COMUNE DEI VIGNETI
Menfi e
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETI
Dispensa, Gurra e Ulmo

CANTINA
Dispensa



CERTIFICAZIONI
SOStain®
10.1 B



La Segreta prende il nome dal bosco che circonda la nostra vigna all'Ulmo. Questo vino giovane e fresco ottenuto principalmente da uve Grecanico guadagna personalità e stile con l'aggiunta delle uve internazionali. Tutte le uve sono sapientemente coltivate nei vigneti di proprietà di Planeta. La Segreta è compagno versatile del bere quotidiano e adatto alle più diverse occasioni. È un perfetto approccio alla Sicilia del vino, con il suo giusto rapporto tra qualità e prezzo, garantito dal lavoro paziente della famiglia Planeta, dalla vigna alla bottiglia.

TIPO DI SUOLO: a Dispensa mediamente profondo, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo, media fertilità; a Gurra calcareo e molto argilloso; a Ulmo terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo, e con frazioni di terreni scuri e vegetali.

ALTIMETRIA: Dispensa 45–75 metri s.l.m.; Gurra 75 metri s.l.m.; Gurra 210 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Dispensa 90 quintali; Gurra 80 quintali; Ulmo 100 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato e Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.500 – 5.050 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri della agricoltura biologico e il protocollo SOStain®; suoli inerbiti con trifoglio alessandrino, trifoglio sotterraneo, favino, veccia, senape ed essenze spontanee; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili e confusione sessuale.

EPOCA DI VENDEMMIA: Grecanico 7-20 settembre, Chardonnay 20-31 agosto; Fiano 31 agosto; Viogner 13-20 agosto.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte e posizionate in carrelli di piccole dimensioni, quindi refrigerate a circa 16-17 °C. Una volta in cantina, le uve sono state diraspate e pigiate, quindi inviate in pressa soffice. Il mosto ottenuto è rimasto a circa a 8-9 °C in decantazione statica

per 36 ore; successivamente la parte limpida è stata travasata e ha fermentato a circa 15-16 °C per 10/12 giorni. A termine della fermentazione in vasche in acciaio inox da 210/264/600 hl, dopo circa 7 giorni, il vino viene travasato, lasciandolo sulle fecce più fini con agitazioni settimanali per favorire la fissazione dei profumi e l'aumento del volume gustativo; infine è stato assemblato e imbottigliato.

AFFINAMENTO: acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO: dicembre 2021.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,67% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,20 g/l

PH: 3,21

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da amare giovane, apprezzandone l'evoluzione nei successivi 2 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0,375 l, 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 (0,75 l)

TAPPO: DIAM®; NOMACORC®; STELVIN®.

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore giallo chiaro con riflessi verdi che ne anticipano la freschezza. Al naso note giovanili agrumate e floreali, acacia bianca, ginestre, erbe fresche, bilanciate da vive note mediterranee, pesca, ananas e camomilla. Equilibrato e fine al palato, grazie ad una ben dosata acidità.

ABBINAMENTO: Ottimo per un fresco aperitivo e molto versatile negli abbinamenti di vari antipasti, insalate e primi piatti a base di sughi leggeri o di mare.

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2021

La vendemmia 2021 a Menfi è iniziata l'8 agosto, con la raccolta dello Chardonnay.

La vendemmia 2020 era stata in Sicilia una vendemmia di alta qualità ma bassa produzione. Anche per questo motivo, le vigne avevano abbastanza energie per affrontare la successiva annata. Per Planeta dopo più di 10 anni di agricoltura sostenibile e qualche anno in conversione al biologico, tutto è andato benissimo e il clima ci è venuto in aiuto.

Il germogliamento è avvenuto in leggero anticipo, ma l'andamento climatico primaverile non ha accentuato la precocità: siamo arrivati alla vendemmia con circa una settimana di anticipo.

Nei mesi estivi – cruciali per la qualità in Sicilia – se è vero che ci sono stati alcuni giorni molto caldi, è anche vero che ci sono state, numericamente, meno giornate di caldo straordinario rispetto ad annate come il 2017.

Ma quello che ha determinato una vendemmia decisamente felice sono state alcune piogge, abbondanti per le estati siciliane: una a giugno, una a luglio e una ad agosto. Nel mezzo, giornate asciutte perfette per la raccolta. Bacchetta magica!

Queste piogge hanno mitigato l'effetto del caldo e regalato una vendemmia speciale a Menfi.

Qui, a ovest, abbiamo avuto il massimo sperabile della qualità, in particolare sulle uve bianche siciliane - Grillo e Grecanico - che hanno adorato la primavera asciutta e qualche pioggia ben cadenzata. Uve sane e perfette; quantità più o meno a metà tra la vendemmia 2020 e la vendemmia 2018; in generale una produzione quindi nella media di una vendemmia regolare. Qui da Planeta NON registriamo un calo di produzione.