

La Segreta Il Bianco 2022

Sicilia DOC

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

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 secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, 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.

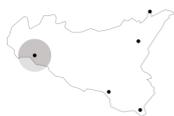


PRIMA ANNATA
1995

COMUNE DEI VIGNETI
Menfi e
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETI
Dispensa, Gurra e Ulmo

CANTINA
Dispensa



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOStain®
10.1 B



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 10-30 settembre; Chardonnay 10-30 agosto; Fiano 2 settembre; Viogner 16-23 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: gennaio 2023.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,25 g/l

PH: 3,30

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 2022

La Sicilia e Planeta archiviano una vendemmia 2022 di grande qualità. In generale, una produzione mediamente più bassa circa del 12% e un'estate asciutta che ha determinati una straordinaria sanità dell'uva, con una pressione fungina bassissima. Una vendemmia che - pur tra eccessi meteorologici - magicamente si è bilanciata: le fortissime piogge tardo autunnali hanno sopperito alla siccità invernale; le alte temperature medie di giugno e luglio sono state compensate da un agosto - ottobre ideale. La quiete dopo il caos. A Menfi e Sambuca di Sicilia l'annata agraria è iniziata con delle piogge di straordinaria intensità a novembre e dicembre 2021. Quindi suoli che a inizio inverno hanno preso i freddi saturi di acqua, ritardando abbastanza il germogliamento. Se l'inverno vero e proprio, da gennaio a marzo, ha visto pochissima pioggia rispetto alla media decennale, la tarda primavera ha regalato una discreta piovosità - con maggio superiore alla media - che ha protetto l'uva da un giugno e luglio decisamente caldi, più nelle temperature medie che nei picchi, inferiori al 2021, pur con una somma termica di 1,5 gradi superiore alla media decennale. Agosto è rimasto nella media e ha permesso un inizio regolare della raccolta e una vendemmia quasi senza tregua e senza difficoltà, dato il meteo favorevole. Qualche pioggia settembrina ci ha aiutato a completare un quadro di maturazione praticamente ottimale. Bianchi: precisi, aromatici e intensi. La regola aurea che a minore produzione corrisponde migliore qualità, a Menfi/Sambuca di Sicilia nel 2022 è stata confermata; archiviamo una vendemmia con un calo del 16% ma con una ottima qualità.