

La Segreta Il Rosso 2020

Sicilia DOC

50% Nero d'Avola, 25% Merlot, 20% Syrah, 5% Cabernet Franc

La Segreta prende il nome dal bosco che circonda la nostra vigna all'Ulmo. Questo vino giovane e fresco ottenuto principalmente da uve Nero d'Avola, bandiera della Sicilia del vino, 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, 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

COMUNI DEI VIGNETI
Menfi (AG); Noto (SR)

VIGNETI
Dispensa; Gurra;
Maroccoli; Buonivini

CANTINA
Dispensa



CERTIFICAZIONI
SOSTain®



TIPO DI SUOLO: mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo; a Maroccoli, suolo calcareo ricco di scheletro di medie dimensioni, poco argilloso con abbondante frazione limosa. A Gurra, mediamente profondo poco calcareo, scheletro assente e molto argilloso; Buonivini, terreni composti da marne calcaree, scheletro abbondante e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione argillosa di colore chiaro.

ALTIMETRIA: Dispensa 45-75 metri s.l.m.; Gurra 35-75 m s.l.m.; Maroccoli 370-430 m s.l.m. Buonivini 40-70 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Dispensa 80-90 q.li.; Gurra 80 q.li.; Maroccoli 70-80 q.li. Buonivini 70 q.li.

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

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.545-5.050 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSTain®; suoli inerbiti con favino, veccia e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed estratti vegetali.

EPOCA DI VENDEMMIA: Nero d'Avola, Cabernet Franc, Syrah 8-15 settembre; Merlot 30 agosto.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte e trasportate in cantina in carrelli di piccole e medie dimensioni. Una volta in cantina, sono state diraspate e pigiate, quindi inviate in vasche in acciaio da 114/160/213 hl. Le uve sono state movimentate tre volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 12 e 25 minuti - a seconda della

fase di fermentazione, in modo da rispettare il più possibile la buccia e il frutto.

La fermentazione è durata 7/8 giorni, la temperatura nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 16-17 °C e poi, avviandosi alla sua conclusione, la refrigerazione è stata sospesa e gli ultimi gradi alcool si sono svolti con temperature tra i 24-25 °C. Finita la fermentazione, le bucce sono state svinate. La fermentazione malolattica è avvenuta nelle stesse vasche; una volta conclusa, tra novembre e dicembre, dopo il travaso successivo alla malolattica si è dato inizio all'affinamento, sempre in vasche in acciaio.

AFFINAMENTO: acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO: maggio 2021.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,15% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,65 g/l

PH: 3,51

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da conservare per 2-3 anni.

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

PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 (0,75 l)

TAPPO: DIAM®; NOMACORC®; STELVIN®.

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso e vivido. Al naso profumi di ribes e gelso con un tenue finale speziato e mentolato. In bocca il vino mostra la sua bella personalità con sapori di frutti di bosco maturi, bilanciati da un gusto pieno ed erbaceo in modo assolutamente piacevole. I tannini sono docili e ben levigati conferendo così a questo rosso un carattere molto versatile.

ABBINAMENTO: Per un consumo quotidiano è ideale nell'abbinamento di primi mediterranei, piatti leggeri di carni, verdure o anche del pesce azzurro.

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2020

Mai come in questo 2020 la nostra squadra ha vissuto la vendemmia più da vicino e con maggiore concentrazione. È il caso di dire "di necessità, virtù": il vigneto è stato al centro della nostra vita, delle nostre attenzioni. La natura, a differenza dell'umanità, non si è mai fermata, e noi dietro di lei. Quasi a volersi far perdonare, ci ha sostenuto con piogge ben cadenzate e un'estate particolarmente mite in tutta la Sicilia. Questo ha dato vita ad una vendemmia memorabile, talvolta avara nella quantità ma sempre perfetta sul piano della qualità.

A Menfi, dopo la peculiare, tardiva vendemmia di 2019, nel 2020 siamo tornati alla normalità, almeno per quello che riguarda le date: il 10 agosto ci siamo messi all'opera e abbiamo vendemmiato uve speciali per le successive 6 settimane. In questa zona tre fattori hanno portato una vendemmia con uve di qualità superiore: in primis la perfetta distribuzione delle precipitazioni nell'arco dell'anno, per la quale abbiamo avuto abbondanti piogge in un inverno mite, e con un periodo perfettamente asciutto durante la crescita dell'acino, che ha procurato uno stress naturale controllato. Il secondo e terzo fattore sono stati l'estate senza picchi di caldo e una bassa resa naturale: insieme hanno portato concentrazione, foriera di qualità. I rossi, sia i francesi che il Nero d'avola, mostrano una elegantissima fittezza e straordinaria concentrazione.