

## La Segreta Il Bianco 2017

Denominazione: 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 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 sino al vino.

| PRIMA ANNATA | COMUNI DEI VIGNETI                     | VIGNETI                | CANTINA  |
|--------------|--|------------------------|----------|
| 1995         | Menfi e Sambuca di Sicilia (Agrigento) | Dispensa, Gurra e Ulmo | Dispensa |



**VIGNETI:** Dispensa, Gurra e Ulmo.

**VARIETÀ:** DISPENSA: Chardonnay / Fiano / Viognier.  
GURRA Viognier. ULMO Grecanico / Viognier.

**TIPO DI SUOLO:** DISPENSA mediamente profondo, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo, media fertilità. GURRA calcareo e molto argilloso. 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. ULMO 210 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** DISPENSA 90 q.li. GURRA 80 q.li. ULMO 100 q.li.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** DISPENSA cordone speronato. GURRA cordone speronato. ULMO Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** DISPENSA 4.500 piante per ettaro. GURRA 4.500 piante per ettaro ULMO 5.000 piante per ettaro.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** CHARDONNAY 16-20 agosto  
FIANO 10 settembre. VIOGNIER 25-30 agosto.

**VINIFICAZIONE:** decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice. Fermenta a 15°C in vasche di acciaio e vi sosta fino all'imbottigliamento.

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:** dalla prima metà del mese di gennaio.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,8 gr/l.

**PH:** 3,2.

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

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,375 l, 0,75 l.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Colore giallo chiaro con riflessi verdi che ne anticipano la freschezza. Al naso note giovanili agrumate e floreali, bilanciate da vive note mediterranee, pesca, papaya 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.