

La Segreta Rosso 2021

Sicilia DOC

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



PRIMA ANNATA
1995

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

VIGNETI
Dispensa; Gurra;
Maroccoli; Buonivini

CANTINA
Dispensa



CERTIFICAZIONE
SOSTain®



La Segreta prende il nome dal bosco che circonda la nostra vigna all'Ulmo. Un vino da sempre prodotto esclusivamente con le vigne di proprietà da secoli della famiglia Planeta, coltivate con passione e secondo i criteri della sostenibilità e del biologico. Inizialmente legata graficamente ad una antica mappa settecentesca, descrittiva dei luoghi, a sottolineare una presenza antica e radici profonde, oggi si presenta in una veste totalmente nuova e raffinata. Per questo ci si è ispirati al tema della natura siciliana – dentro e fuori la bottiglia – attingendo al lavoro di un siciliano illustre, Giuseppe Riggio, che tra fine '700 e inizio '800 realizzò con l'aiuto di un pittore un "erbario picto" che rappresenta con una grande precisione e poesia, la flora siciliana. La nuova etichetta offre un alfabeto di erbe, fiori e radici, espressione di una bellezza nascosta e potente che si svela solo a coloro che sanno ammirarla. Una ricchezza olfattiva e gustativa che si manifesta appieno in questi vini.

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: 26 agosto - 26 settembre.

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: febbraio 2023.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,55 g/l

PH: 3,55

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 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. Varietà rosse francesi di collina (Cabernet Franc e Merlot, ma più di tutti il Syrah) veramente al top, con colori e tannini di grande qualità. 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. In conclusione: il 2021 è stata una vendemmia magnifica a ovest sia per qualità che per quantità, in particolare per i rossi. Quindi tutto molto ma molto bene!