

La Segreta Bianco 2023

Sicilia DOC

40% Grecanico, 20% Chardonnay, 20% Grillo, 20% altre varietà



PRIMA ANNATA
1995

COMUNE DEI VIGNETI
Menfi e
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETI
Dispensa; Gurra; Ulmo

CANTINA
Dispensa



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOSTain®
10.1 B



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: 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 dell'agricoltura biologica 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: 20 agosto - 30 settembre

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 2024.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,85 g/l

PH: 3,32

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 belle sfumature verde mare; al naso profumi di pesca bianca, di albicocca non troppo matura, di agrumi di Sicilia, di melone bianco, di frutti tropicali, di miele di castagno, di fieno appena tagliato. Fresca acidità e ottima persistenza, grazie ad una struttura snella e bilanciata. Al palato tornano le sensazioni di frutta e la salinità, insieme ad una piacevole freschezza.

ABBINAMENTO: se è certamente ideale per un aperitivo dopo il lavoro, è altrettanto adatto alla cucina vegetariana, alle insalate, ai primi a base di pesce e con le crudità di mare.

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2023

L'areale di Menfi ha risposto più che bene all'annata. La brezza marina tipica della zona ha reso perfettamente gestibile la pressione da fitopatie. Il caldo di fine luglio ha accelerato la vendemmia che però partiva in netto ritardo, normalizzando le date di inizio e regalandoci una vendemmia rapida come un valzer viennese! La minore quantità (circa il 15%) ha almeno reso migliore la qualità dell'uva. Una nota speciale alle bianche, sia aromatiche che no, sia autoctone che francesi. Bianchi aromatici, precisi e intensi. Grillo e Chardonnay in testa.