

La Segreta Bianco 2024

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; SOSrain®
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.; Ulmo 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 SOSrain®; 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: 5 agosto - 20 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 2025.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

PH: 3,31

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 2024

Non vi è dubbio che la vendemmia di quest'anno in Sicilia verrà ricordata per la bassa produzione, tuttavia, la qualità è eccellente, in particolare in alcune zone e per molte varietà. Dal punto di vista climatico ci sono state poche piogge in autunno e in inverno, qualcuna tra la primavera e l'inizio dell'estate e alcuni rovesci a settembre; il bilancio idrico è stato decisamente deficitario, seguito fortunatamente da un'estate meno calda del solito. Le vigne hanno quindi ridotto l'attività, con meno fioritura e grappoli più spargoli e la vendemmia è iniziata con un anticipo di circa 15-18 giorni, favorita dalle temperature del suolo e dell'ambiente. Le uve sono arrivate in cantina in perfetto stato sanitario e con una forma impeccabile, anche grazie a questo anticipo stagionale. A Menfi la vendemmia è stata estiva e luminosa, con una qualità eccelsa per i bianchi, molto definiti e bilanciati Il Grillo ha avuto una produzione limitata, ma con una qualità straordinaria, mentre lo Chardonnay, raccolto precocemente, ha mostrato un bellissimo profilo aromatico. La gestione biologica si esalta nelle annate asciutte e ha permesso di raggiungere i massimi risultati, con uve perfette e nessun intervento umano.