

La Segreta Rosso 2024

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



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico, 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: a Dispensa 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, vecchia 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: 25 agosto — 20 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: dicembre 2025

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,70 g/l

PH: 3,45

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 ORGANOLETICHE: Colore rosso rubino intenso e vivido. Al naso profumi di ribes e gelso con un tenue finale speziato e mentolato, gusto di cacao e cioccolato di modica. 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 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 rossi, sia autoctoni che francesi, in particolare Nero d'Avola e Syrah. La gestione biologica si esalta nelle annate asciutte e ha permesso di raggiungere i massimi risultati, con uve perfette e nessun intervento umano.