PLANETA

La Segreta Rosso 2025

Sicilia DOC

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



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 presente 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.

PRIMA ANNATA
1995

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

VIGNETI
Dispensa; Gurra; Maroccoli; Buonivini

CANTINA
Dispensa



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico, SOStain®

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, 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: 5 - 15 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: ottobre 2026
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
ACIDITÀ TOTALE: 6,19 g/l
PH: 3,3
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 DI VENDEMMIA - MENFI 2025
Vendemmia bella in generale, e bellissima nelle vigne più alte: Ulmo, Monte Cirami e Maroccoli hanno performato in modo eccezionale grazie ai suoli freschi e alla presenza dei boschi e della macchia mediterranea, che hanno favorito una maturazione completa e armoniosa, con equilibrio tra qualità e quantità. Un'annata inoltre perfetta – o comunque al massimo potenziale – per i rossi da uve francesi.