



La Segreta Il Bianco 2017

Denominazione: Sicilia DOC

50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano

La Segreta prende il nome dal bosco che circonda la nostra vigna all'Ulmo. Questo vino giovane e fresco ottenuto principalmente da uve Grecanico guadagna personalità e stile con l'aggiunta delle uve internazionali. Tutte le uve sono sapientemente coltivate nei vigneti di proprietà di Planeta. La Segreta è compagno versatile del bere quotidiano e adatto alle più diverse occasioni. È un perfetto approccio alla Sicilia del vino, con il suo giusto rapporto tra qualità e prezzo, garantito dal lavoro paziente della famiglia Planeta, dalla vigna sino al vino.

PRIMA ANNATA

1995

COMUNI DEI VIGNETI

Menfi e Sambuca di Sicilia (Agrigento)

VIGNETI

Dispensa, Gurra e Ulmo

CANTINA

Dispensa



Ulmo/Dispensa
MENFI

VIGNETI: Dispensa, Gurra e Ulmo.

VARIETÀ: DISPENSA: Chardonnay / Fiano / Viognier.
GURRA Viognier. ULMO Grecanico / Viognier.

TIPO DI SUOLO: DISPENSA mediamente profondo, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo, media fertilità. GURRA calcareo e molto argilloso. 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 q.li. GURRA 80 q.li. ULMO 100 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: DISPENSA cordone speronato. GURRA cordone speronato. ULMO Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: DISPENSA 4.500 piante per ettaro. GURRA 4.500 piante per ettaro ULMO 5.000 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: CHARDONNAY 16-20 agosto
FIANO 10 settembre. VIOGNIER 25-30 agosto.

VINIFICAZIONE: decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice. Fermenta a 15°C in vasche di acciaio e vi sosta fino all'imbottigliamento.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: dalla prima metà del mese di gennaio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 gr/l.

PH: 3,2.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da amare giovane, apprezzandone l'evoluzione nei successivi 2 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,375 l, 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore giallo chiaro con riflessi verdi che ne anticipano la freschezza. Al naso note giovanili agrumate e floreali, bilanciate da vive note mediterranee, pesca, papaya e camomilla. Equilibrato e fine al palato, grazie ad una ben dosata acidità.

ABBINAMENTO: Ottimo per un fresco aperitivo e molto versatile negli abbinamenti di vari antipasti, insalate e primi piatti a base di sughi leggeri o di mare.

Safra 2017. Jantar em 02/07/2019. Bull Prime/Interfood.