

La Segreta Il Rosso 2015

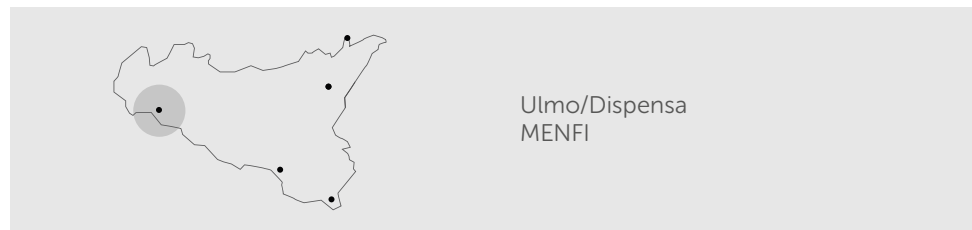
Denominazione: Sicilia DOC

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. Questo vino giovane e fresco ottenuto principalmente da uve Nero d'Avola, bandiera della Sicilia del vino, 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, 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	COMUNI DEI VIGNETI	VIGNETI	CANTINA
1995	Menfi (Agrigento) Noto (Siracusa)	Dispensa, Buonivini, Maroccoli, Gurra	Dispensa



Ulmo/Dispensa
MENFI

VIGNETI: Dispensa, Buonivini, Maroccoli, Gurra.

VARIETÀ: DISPENSA: Nero d'Avola / Merlot.
BUONIVINI Nero d'Avola / Merlot / Syrah. MAROCCOLI Merlot / Cabernet Franc. GURRA Syrah.

TIPO DI SUOLO: DISPENSA mediamente profondo, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo. BUONIVINI terreni molto calcarei, scheletro abbondante e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione argillosa di colore chiaro. MAROCCOLI Suolo ricco di scheletro, mediamente argilloso con abbondante frazione limosa. GURRA calcareo e molto argilloso.

ALTIMETRIA: DISPENSA 45-75 metri s.l.m.
BUONIVINI 40-70 metri s.l.m. MAROCCOLI 370/430 metri s.l.m. GURRA 75 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: DISPENSA 100 / 90 q.li. BUONIVINI 85 q.li. MAROCCOLI 85 / 70 q.li. GURRA 85 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: DISPENSA, MAROCCOLI, GURRA E BUONIVINI Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO: DISPENSA 4.500 piante per ettaro. BUONIVINI 4.500 piante per ettaro. MAROCCOLI 4.500 piante per ettaro. GURRA 4.500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: NERO D'AVOLA, CABERNET FRANC, SYRAH 8-15 settembre. MERLOT 30 agosto.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura seguita da 7-14 giorni di permanenza sulle bucce ad una temperatura di 25°C, dopo svinatura affinamento in acciaio.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: dal mese di marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,25 gr/l.

PH: 3,46.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da conservare per 2-3 anni.

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

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso e vivido. Al naso profumi di ribes e gelso con un tenue finale speziato e mentolato. 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.