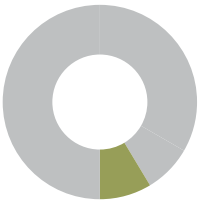
LA SEGRETA

50% Grecanico

30% Chardonnay

10% Fiano

10% Viognier



50% Nero d'Avola

25% Merlot

20% Syrah

5% Cabernet Franc

CAMBIAMO IL VESTITO
CONSERVIAMO L'ANIMA E IL CORPO

PLANETA

LA SEGRETA

Con la nuova etichetta della linea LA SEGRETA torna al centro **l'antica mappa della tenuta dell'Ulmo**, dove nel 1995 è sorta la nostra prima cantina, tra il fortino di Mazzallakkar e gli uliveti secolari che si affacciano sul Lago Arancio. Qui ha avuto inizio la nostra storia, attorno al baglio del '500 che rappresenta **la più antica residenza della nostra famiglia**, e qui è nata la prima bottiglia de LA SEGRETA, col nome del bosco che circonda la tenuta.

A Ulmo abbiamo piantato **i nostri primi vigneti** dando avvio a quella sperimentazione su **varietà autoctone e internazionali** che poi abbiamo portato avanti lungo il nostro viaggio in Sicilia. Sempre fedeli a quell'intuizione, continuiamo a produrre i vini LA SEGRETA attraverso l'unione di queste varietà, che coltiviamo esclusivamente nei **vigneti di nostra proprietà.**

Cambiandone il vestito nel segno della memoria, **conserviamo intatti l'anima e il corpo** di questi vini dal carattere unico e inconfondibile, capaci di raccontare la variegata essenza dei territori dell'Isola.

PLANETA

LA SEGRETA

LA SEGRETA IL BIANCO 2016
SICILIA DOC

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

LA SEGRETA IL ROSSO 2015
SICILIA DOC

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

COMUNI DEI VIGNETI: Menfi, Sambuca di Sicilia.
VIGNETI: Dispensa, Gurra e Ulmo.
CANTINA: Dispensa.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: DISPENSA e GURRA cordone speronato. ULMO Guyot.
DENSITÀ DI IMPIANTO: DISPENSA e GURRA 4.500 piante per ettaro. ULMO 5.000 piante per ettaro.
VINIFICAZIONE: decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice. Fermenta a 15°C in vasche di acciaio e vi sosta fino all'imbottigliamento.
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.

COMUNI DEI VIGNETI: Menfi, Noto.
VIGNETI: Dispensa, Buonivini, Maroccoli, Gurra.
CANTINA: Dispensa.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.
DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.500 piante per ettaro.
VINIFICAZIONE: diraspapigiatura seguita da 7-14 giorni di permanenza sulle bucce ad una temperatura di 25°C, dopo svinatura affinamento in acciaio.
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.

PLANETA

planeta.it