

## La Segreta Rosso 2015

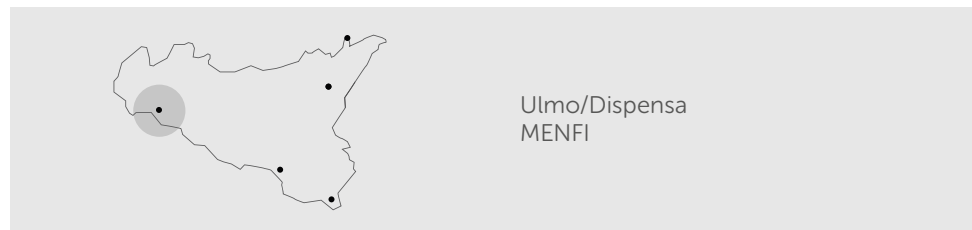
Denominazione: Sicilia DOC

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



**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:** Vino dal bel colore rosso rubino intenso e trasparente. Dagli occhi al naso il colore si trasforma in profumi di ribes e gelso con un ritmato e tenue finale mentolato. Dagli aromi ai sapori, in bocca il vino mostra la sua cifra essenziale nella bevibilità spinta da vibranti sensazioni di frutti di bosco maturi che regalando una dissetante succosità. I tannini sono molto docili, levigati e scorrevoli conferendo così a questo rosso un carattere molto versatile.

**ABBINAMENTO:** Per un consumo quotidiano sia nell'abbinamento di piatti leggeri di carni, verdure o anche del pesce sottoposti a brevissime cotture.