

La Segreta Rosso 2022

Sicilia DOC

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



PRIMA ANNATA
1995

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

VIGNETI
Dispensa; Gurra;
Maroccoli; Buonivini

CANTINA
Dispensa



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico, SOStain®



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 presenta 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.

TIPO DI SUOLO: 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, vecchia 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: 1–30 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: maggio 2024

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,35 g/l

PH: 3,58

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 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.

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2022

La Sicilia e Planeta archiviano una vendemmia 2022 di grande qualità. In generale, una produzione mediamente più bassa circa del 12% e un'estate asciutta che ha determinati una straordinaria sanità dell'uva, con una pressione fungina bassissima. Una vendemmia che - pur tra eccessi meteorologici - magicamente si è bilanciata: le fortissime piogge tardo autunnali hanno sopperito alla siccità invernale; le alte temperature medie di giugno e luglio sono state compensate da un agosto - ottobre ideale. La quiete dopo il caos.

A Menfi e Sambuca di Sicilia l'annata agraria è iniziata con delle piogge di straordinaria intensità a novembre e dicembre 2021. Quindi suoli che a inizio inverno hanno preso i freddi saturi di acqua, ritardando abbastanza il germogliamento. Se l'inverno vero e proprio, da gennaio a marzo, ha visto pochissima pioggia rispetto alla media decennale, la tarda primavera ha regalato una discreta piovosità - con maggio superiore alla media - che ha protetto l'uva da un giugno e luglio decisamente caldi, più nelle temperature medie che nei picchi, inferiori al 2021, pur con una somma termica di 1,5 gradi superiore alla media decennale. Agosto è rimasto nella media e ha permesso un inizio regolare della raccolta e una vendemmia quasi senza tregua e senza difficoltà, dato il meteo favorevole. Qualche pioggia settembrina ci ha aiutato a completare un quadro di maturazione praticamente ottimale. Nero d'Avola e Syrah: precisi, aromatici e intensi. La regola aurea che a minore produzione corrisponde migliore qualità, a Menfi/Sambuca di Sicilia nel 2022 è stata confermata; archiviamo una vendemmia con un calo del 16% ma con una ottima qualità.