

La Segreta Bianco 2014

D.O.C. Sicilia

La Segreta toma su nombre de los bosques que rodean nuestro viñedo en Ulmo. Este vino joven fresca producida principalmente con uvas Grecanico, introducidos en Sicilia hace más de 2.000 años, gana la personalidad y el estilo con la adición de uvas de la variedad internacionales. Todas las uvas se cultivan cuidadosamente viñedos Planeta propiedad. La Segreta es un compañero versátil para el consumo diario y también es conveniente para muchas ocasiones diferentes. Es un enfoque perfecto para vino siciliano con su excelente relación entre calidad y precio, garantizado por la entrada del paciente de la familia Planeta de la vid al vino.



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

Primer año de producción: 1995

Las áreas de producción: Menfi y Sambuca di Sicilia (Agrigento)

Viñedos: Dispensa, Gurra y Ulmo

Bodega: Dispensa

Tipo de suelo: Dispensa - profundidad del suelo moderadamente con una estructura muy escasa, moderada calcárea; Ulmo - suelos de textura media, moderadamente profundos a profundos con una estructura abundante de guijarros, ligeramente calcárea, y con áreas de tierra oscura y materia vegetal; Gurra - piedra caliza y el suelo muy calcáreo

Época de recolección: Chardonnay 8 10 al 20; Fiano 10 de septiembre; Viognier 08 25 al 30; Grecanico 25 al 30 09

Vinificación: decantación estática del mosto después del prensado suave y despalillado, la inoculación con levaduras seleccionadas cuando hasta su embotellado toma clara y fermentación en depósitos de acero inoxidable lugar

Equipos de fermentación: depósitos de acero inoxidable

Temperatura de fermentación: 15 ° C

Tiempo de fermentación: 12 días

Maduración: en tanques de acero inoxidable

Embotellado: desde la primera quincena de enero

Contenido alcohólico: 12,50%

Acidez total: 6,25

pH: 3,44

para ser disfrutado en su juventud, su evolución se puede apreciar en los próximos 2 años

Botellas: 0.375 l, 0,75 l.