



Los vinos La Segreta toman su nombre del bosque que rodea el viñedo de Ulmo, en Sambuca di Sicilia. Son dos vinos jóvenes, de espíritu fresco, con unos cupajes basados fundamentalmente en variedades autóctonas.

La Segreta Rosso

Variedades: Nero d'Avola (50%), Merlot (25%), Syrah (20%), Cabernet Franc (5%).

Elaboración: Uva despalillada y estrujada. Maceración en tinto durante 10-14 días en tanques de acero inoxidable.

Nota de cata: Rojo rubí con reflejos púrpura claro. Explosivos aromas de cacao, tabaco y fruta fresca. Aparecen recuerdos de moras, ciruelas y notas balsámicas ligeramente mentoladas. Taninos maduros, bien equilibrados y libres de astringencia, con una fresca estructura alcohólica.