

PLANETA



La Segreta Bianco

D.O.C. Sicilia

Planeta La Segreta Bianco es un vino blanco coupage de las variedades **Grecanico, Chardonnay, Viognier y Fiano**, elaborado por la bodega **Planeta**, en **Menfi, Sicilia**.

Planeta La Segreta Bianco se elabora con uvas que provienen de los viñedos de **Ulmo, Dispensa y Gurra** cuyas altitudes van de los 75 a los 415 metros a nivel del mar, con una variedad de suelos compuestos por guijarros, piedras calizas, tiza o arcillas.

Al llegar a la bodega, los racimos se prensan con suavidad y el mosto resultante se decanta de manera estática para posteriormente fermentar en depósitos de acero inoxidable, permaneciendo ahí hasta su embotellado.

Desde el mar hasta las colinas, **Menfi** alberga la mayor extensión de viñedo de la bodega **Planeta** con un total de 250 hectáreas que se cultivan con variedades autóctonas y foráneas. **Planeta La Segreta Bianco** toma su nombre de los bosques que rodean a los viñedos. Es un vino joven y fresco, un buen comienzo para acercarse a la **Sicilia** vinícola y con una excelente relación calidad-precio.

Variedad: Grecanico Dorato, Chardonnay, Fiano.

Primer año de producción: 1995

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

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

Contenido alcohólico: 13.0%

***Contiene sulfitos.**