

D.O.C. Sicilia

Este vino se produce exclusivamente a partir de los viñedos que la familia Planeta posee desde hace siglos, cultivados con pasión y según criterios de agricultura sostenible y orgánica. Su primera etiqueta estaba relacionada gráficamente con un antiguo mapa del territorio del siglo XVIII, para subrayar las profundas raíces de la familia y su presencia en el lugar desde la antigüedad. La nueva etiqueta ofrece una colección de hierbas, flores y raíces, expresión de la belleza oculta y poderosa que se revela solo a quienes saben apreciarla. Una riqueza de aromas y gustos plenamente desarrollados en estos vinos.



LA SEGRETA BIANCO 2024

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

40% Grecanico, 20% Chardonnay, 20% Grillo, 20% otras variedades.

ELABORACIÓN

Las uvas se recogen y se colocan en pequeños carros, luego se refrigeran a unos 16-17°C. Una vez en la bodega se despalillan y se prensan, para luego enviarse a prensado suave. El mosto obtenido permanece a unos 8-9 °C en decantación estática durante 36 horas, luego la parte clara se decanta y fermenta a unos 15-16 °C durante 10-12 días. Al final de la fermentación en tanques de acero inoxidable de 210/264/600 hl, después de unos 7 días, el vino se decanta, dejándolo sobre las lías más finas con removidos semanales para favorecer la fijación de aromas y aumentar el volumen de degustación; finalmente se ensambla y se embotella.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con bonitos reflejos verde mar, en nariz se perciben aromas de melocotones blancos, albaricoques no demasiado maduros, cítricos sicilianos, melones blancos, frutas tropicales, miel de castañas, heno recién cortado. Acidez fresca y excelente persistencia, gracias a una textura fina y equilibrada. Las sensaciones de fruta y salinidad vuelven al paladar, junto con un agradable frescor.

MARIDAJE

Si bien es ideal para un aperitivo después del trabajo, también es igualmente adecuado para platos vegetarianos, ensaladas, primeros platos a base de pescado y crudités de marisco.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

aseuniv@aseuniv.com