

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.



SEGRETA ROSSO 2022

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

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

ELABORACIÓN

La uva se recoge y se transporta a la bodega en carros de tamaño pequeño y mediano. Una vez en la bodega se despalilla y se prensa para luego pasar a cubas de acero inoxidable de 114/160/213 hl. La uva se remueve tres veces al día con remontados muy breves –entre 12 y 25 minutos– según la fase de fermentación, para respetar al máximo los hollejos y el fruto. La fermentación dura 7/8 días, la temperatura en las primeras fases se mantiene a unos 16-17 °C y luego, al acercarse a la conclusión, se suspende la refrigeración y se alcanzan los grados finales de alcohol con temperaturas entre 24-25 °C. Una vez terminada la fermentación, se decantan los hollejos.

La fermentación maloláctica se realiza en los mismos depósitos, y una vez finalizada, entre noviembre y diciembre, tras los trasiegos posteriores a la maloláctica, comienza la maduración, todavía en los depósitos de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso y vivo. En nariz, aromas a grosellas y moras con una nota final especiada y mentolada. En boca, el vino demuestra su fina personalidad con sabores de frutos silvestres maduros, equilibrados por un sabor pleno y herbáceo de una manera muy agradable. Los taninos son suaves y bien suavizados, lo que le confiere un carácter muy versátil a este vino.

MARIDAJE

Para consumo diario el maridaje ideal es con platos de pasta mediterránea, platos ligeros de carne, verduras y también pescado azul.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

aseuniv@aseuniv.com