

LA SEGRETA BIANCO

D.O.C. SICILIA

Rebsorten 50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano

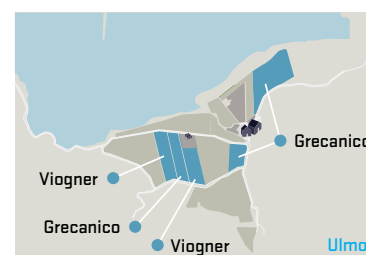
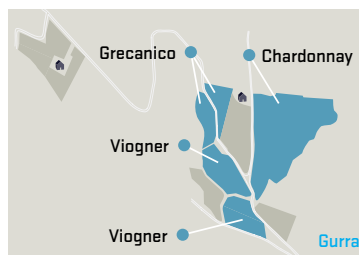
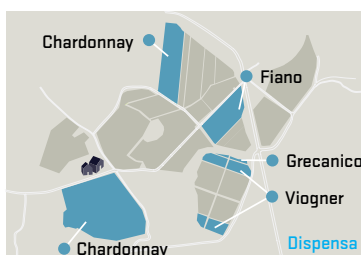
Anbaugebiete Menfi und Sambuca di Sicilia (Agrigento)

Weingärten Dispensa, Gurra und Ulmo

Kellerei Dispensa



La Segreta ist nach dem Wäldchen benannt, das unseren Weingarten Ulmo umgibt. Dieser junge, frische Wein wird hauptsächlich aus der Grecanico produziert, die auf Sizilien bereits vor über 2000 Jahren eingeführt wurde; Persönlichkeit und Stil erlangt er dank der Zugabe internationaler Sorten, die alle sorgfältig in Planetas eigenen Weingärten angebaut werden. La Segreta ist ein vielseitiger Begleiter für jeden Tag und für die unterschiedlichsten Gelegenheiten geeignet. Mit seinem ausgewogenen Preis-Leistungs-Verhältnis – Ergebnis der geduldigen Arbeit der Familie Planeta von der Traube bis zur Flasche – bildet er die perfekte Einführung in das Weinland Sizilien.



Vinifikation Statische Dekantierung des Mostes nach Abbeerung, Kelterung und sanfter Pressung; Inokulation mittels im Verlauf der Klärung ausgewählter Hefen; Fermentierung und Affination in Gärbehältern aus rostfreiem Stahl bis zur Abfüllung!

Lagerfähigkeit Am besten jung zu genießen, aber auch mit guter Entwicklung in den folgenden 2 Jahren

Bei der Verkostung

Farbe Hellgelb mit schwachen grünen Brechungen

Nase Breit und überschwänglich, mit gut verteilten Aromen von Ananas, Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich

Gaumen Frischer, ausgeglichener Gaumen mit vollem, aromatischem Abgang. Gutes Gleichgewicht zwischen Säure, Schmackhaftigkeit und Volumen, voll und aromatisch im Abgang

Servievorschläge Der ideale Begleiter für jeden Tag und der mediterranen Küche generell, sehr vielseitig vom Aperitif bis zum Fisch

Aus der Küche des Hauses Planeta weiße und rote *Arancine*, frittierte Calamari und Krabben

Aus der sizilianischen Küche Carpaccio vom Fisch, Spaghetti mit *Patelle*-Muscheln, Spaghetti mit *pesto alla trapanese*, marinierte Sardellen, frittierte weiße Krabben

Aus unserer Küche La Foresteria Tagliolini mit Thunfisch-Rogen
Aprokosenmarmelade, kaltes Süppchen vom Kopfsalat mit Venusmuscheln