

# LA SEGRETA ROSSO

D.O.C. SICILIA

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

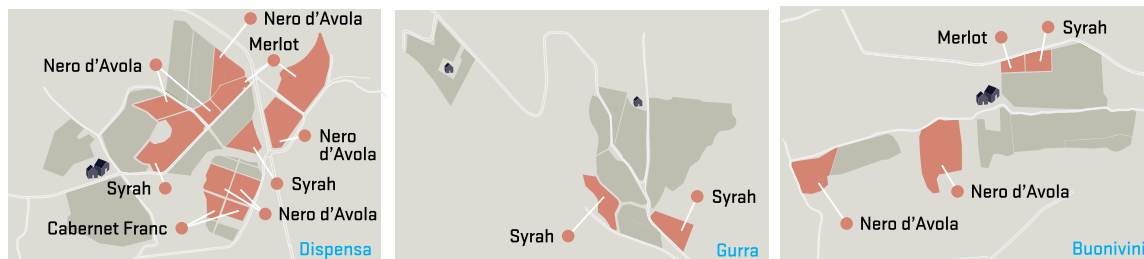
**Anbaugebiete** Menfi (Agrigento), Noto (Siracusa)

**Weingärten** Dispensa, Gurra, Buonivini

**Kellerei** Dispensa



La Segreta ist nach dem Wäldchen benannt, das unseren Weingarten Ulmo umgibt. Dieser junge, frische Wein wird hauptsächlich aus Nero d'Avola, Speerspitze des sizilianischen Weinbaus, produziert; 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** Nach Abbeerung und Kelterung der Trauben 10- bis 14-tägige Mazeration auf den Schalen bei 25°C. Nach dem Mostabstich reift der Wein in Edelstahltanks

**Lagerfähigkeit** Der Wein ist sofort trinkreif, kann jedoch 2 bis 3 Jahre gelagert werden

## Bei der Verkostung

**Farbe** Rubinrot mit klaren purpurnen Reflexen

**Nase** Explosiver Duft nach Kakao, Tabak und frischen Früchten wie roten Maulbeeren und Pflaumen; balsamische, leicht mentholartige Obertöne

**Gaumen** Gut ausgereifte, nicht adstringierende Tannine verschmelzen mit einer frischen Alkoholstruktur und einer gut ausbalancierten Tannizität

**Serviovorschläge** Der ideale Begleiter für jeden Tag und der mediterranen Küche generell, sehr vielseitig einsetzbar von herzhaften Vorgerichten bis zum Fleisch

**Aus der Küche des Hauses Planeta** mit Fenchelsamen gewürzte Wurst vom Grill, *Anelletti-Pasta* mit Fleischsauce und frischer Ricotta, Zackenbarsch mit Oliven, Kapern und frischen Tomaten

**Aus der sizilianischen Küche** Nudeltimbale mit Auberginen und Tomaten, gegrillte Fenchelsamen-Wurst, Auberginen-Röllchen, Schwertfisch *alla messinese*

**Aus unserer Küche La Foresteria** Ravioli mit Salsiccia-Senf-Füllung, Tartar vom Kalbsfilet mit Pizza. Linsen und Joghurt

