



MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

IGT Costa Toscana rosso - Vendemmia 2016

Soloterra



Vigneti

Dell' azienda, a Castagneto Carducci, località Felciaino 115 a

Vitigni

Sangiovese 100%,

Suoli

Notevolmente eterogenei hanno prevalentemente caratteristiche argilloso-limose.

Altitudine

90-120 metri sul livello del mare.

Microclima

I vigneti sono localizzati in un'ampia zona collinare lambita da un corso d'acqua, che determina un clima temperato ventilato, caldo e fresco, con grande escursione tra giorno e notte, favorendo la coltivazione e lo sviluppo dei profumi nel vino.

Allevamento

Cordone speronato, con filari che seguono l'andamento naturale della

pendenza dei terreni, a cavallo poggio, e sono orientati nord-sud, ottimizzando l'illuminazione del sole.

Densità

Viti ogni 80 cm su filari a distanza di 220 cm, 5680 ceppi ad ettaro.

Agricoltura

Biologica, con la certificazione di Ica, e in conversione Biodinamica. Le vigne sono coltivate in modo naturale, senza concimazioni chimiche, senza utilizzo di prodotti sistemici, privilegiando la fertilizzazione dei terreni con la pratica del sovescio e con la simbiosi con micorrize; i trattamenti antiparassitari sono limitati ai minimi dosaggi di rame (kg 3/ha) e zolfo, consentiti in agricoltura Biodinamica. L'approccio biodinamico induce a non cimare la vigna in giugno e ad irrorarla con decotti fatti da noi con ortica, inula viscosa ed equiseto, raccolti in azienda.

Resa

La coltivazione senza forzatura, in armonia con i ritmi e le risorse naturali determina una bassa resa ad ettaro. La selezione delle uve e la naturalità delle vinificazioni, senza aggiunta di additivi chimici, esprimono e valorizzano nel vino l'unicità del terroir di Bolgheri

Vendemmia

La vendemmia del Sangiovese è stata fatta in due passaggi iniziando il 30 settembre e finendo il 12 ottobre, a mano con trasporto in cantina in cassette piccole.

Vinificazione

Il pigiato proveniente dalle uve diraspate, e con quasi un terzo di

acini interi, ha macerato per circa 15 giorni in fermentini di acciaio soltanto con i lieviti della vigna. Il sistema di rimontaggio, associato al delestage, per l'aspersione del mosto-vino sul cappello di vinaccia, ha permesso di modulare l'intensità di macerazione in funzione del vigore fermentativo.

Maturazione

Il vino matura in giare di terracotta da 500 litri. Le giare, realizzate con l'argilla dell'Impruneta, hanno uno spessore di oltre tre centimetri e non sono vetrificate nè incerate. La naturale porosità della terracotta determina una costante microossigenazione, la sua forma ad uovo dinamizza la massa del vino e conferisce in otto mesi al vino una maturazione perfetta.

Annata 2016

L'inverno è stato mite ed abbondanti piogge in febbraio hanno fornito una buona riserva idrica; il tepore primaverile ha fatto germogliare un po' in anticipo la vite, che ha vegetato regolarmente durante la soleggiata primavera. Nonostante le sporadiche piogge estive, l'invaiaatura raggiunta è stata ottima. La maturazione dei grappoli è stata regolare e le fresche notti estive hanno bilanciato le temperature elevate del giorno, sviluppato una certa freschezza ed acidità negli acini e complessità di aromi.

Produzione

2600 bottiglie

Alcol

13,00 % - SO₂ totale 55 mg/litro