



# ULINI DI SEGALARIM'

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

## DOC Bolgheri Rosso - Vendemmia 2016 Ai Confini del Bosco



### Vigneti

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

### Vitigni

Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Syrah 10%.

### 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 cavalca 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 Icea, 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 equisetolo, 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, dal 11 settembre al 12 ottobre, a seconda della maturazione di ogni vitigno, è fatta 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 botti di rovere da 23 ettolitri per 15 mesi, seguito da affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

### 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'invaiaitura 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

4400 bottiglie

### Alcol

13,00 % - SO<sub>2</sub> totale 40 mg/litro