



MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

DOC Bolgheri Rosso – Biodinamico - Vendemmia 2018

Ai Confini del Bosco



Vigneti

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

Vitigni

Cabernet Sauvignon e Franc 44%, Merlot 34%, Petit Verdot 14% e Syrah 8%,

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 e Biodinamica, con la certificazione di Ica e di Demeter. 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. L'autoregolazione nella produzione dei frutti e la complessa connessione con le risorse naturali permette di ottenere grappoli di alta qualità.

Resa

La coltivazione senza forzatura, in armonia con i ritmi e le risorse naturali determina una bassa resa, di circa 50 quintali ad ettaro. La selezione delle uve in vigneto e la naturalità delle vinificazioni, senza aggiunta di additivi chimici, esprimono e valorizzano nel vino l'unicità del terroir di Bolgheri.

Vendemmia

La vendemmia, dai primi di Settembre a metà 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 circa 1 anno, seguito da affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Annata 2018

L'inverno è stato alternante, anche molto freddo con spruzzate di neve in dicembre, poi mite in gennaio, comunque caratterizzato da abbondanti precipitazioni, che hanno riequilibrato la carenza di piogge dell'anno precedente. La primavera ha portato temperature al di sopra della media stagionale, con molte piogge, risultando la stagione più piovosa degli ultimi trenta anni. L'estate è stata generosa di sole e caldo, offrendo alle viti buone condizioni di maturazione, pur essendo necessario un grande lavoro in vigna, mirato a garantire ai grappoli una buona ventilazione e il benefico contatto con i raggi del sole. In particolare in Settembre ed in Ottobre il clima è stato perfetto per una vendemmia di uve intense ed equilibrate.

Produzione

5000 bottiglie

Alcol

13 % - SO₂ totale 51 mg/litro