



MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

Doc Bolgheri Vermentino – Biodinamico – Vendemmia 2019

Un po' più su del Mare



Vigneti

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

Vitigni

Vermentino 85%, Manzoni Bianco 12%, Viognier 3%

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

Archetto, 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 60 cm su filari a distanza di 220 cm, un po' di più di 5680 ceppi ad ettaro.

Agricoltura

Biologica e Biodinamica, con la certificazione di Ica e di Demeter. Le vigne sono coltivate in modo naturale, senza alcuna concimazione diretta, privilegiando la fertilizzazione dei terreni con la pratica del sovescio, incrementando la biodiversità utilizzando anche 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 delle uve è stata fatta dai primi di Settembre, di mattina presto per mantenere il potenziale aromatico, supportato da una buona acidità; prima il Manzoni Bianco, poi a fine Settembre il Vermentino, raccolto a mano scegliendo i grappoli migliori,

con trasporto in cantina in cassette piccole.

Vinificazione

Il mosto proveniente dalle uve di Manzoni Bianco e Viognier ha macerato con le bucce per 5 giorni. Poi separato dalle bucce, il mosto ha fermentato con i lieviti autoctoni, a bassa temperatura in vasca di acciaio per 10 giorni. Le uve di Vermentino, raccolte in due passaggi, diraspate, hanno fermentato separatamente. Infine i tre vini sono stati uniti.

Maturazione

Dopo un travaso mantenendo le fecce fini, il vino è stato posto in una giara di terracotta di 5 hl per 6 mesi.

Annata 2019

Temperature miti nel primo inverno, con giornate fredde tra gennaio e febbraio. La primavera è stata fresca all'inizio, con piogge frequenti, il germogliamento delle viti è stato ritardato, mentre in maggio le temperature si sono decisamente abbassate, facendo ritardare la ripresa vegetativa. Poi un repentino caldo in giugno e luglio, con piogge solo alla fine del mese, ha fatto riprendere il ciclo vegetativo in modo costante e vigoroso. In agosto e settembre il clima è stato soleggiato e più stabile, ottimale per ottenere una buona maturazione delle uve.

Produzione

1400 bottiglie

Alcol

12,50 % - SO₂ totale 70 mg/litro