



# MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

DOC Bolgheri Rosso – Biologico e Biodinamico - Vendemmia 2021

## Ai Confini del Bosco



### Vigneti

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

### Vitigni

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 48%, Petit Verdot 2%.

### 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 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 60 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 sulle bucce per quasi una notte in fermentino di acciaio. Poi il mosto fiore ha fermentato con i suoi lieviti per circa 10 giorni a bassa temperatura. Dopo il travaso le fecce fini sono state mantenute in sospensione con il batonnage ogni 7 giorni.

### Maturazione

Il vino matura in botti di rovere da 23 ettolitri per qualche mese, seguito da affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

### Annata 2021

Un inverno abbondantemente piovoso ha rifornito bene la falda freatica, qualche gelata primaverile ha ridotto leggermente il potenziale di uve, ma nel complesso un'estate calda e asciutta, senza eccessi, ha favorito il buon sviluppo vegetativo della vite. Poi in Settembre, prima della vendemmia, abbiamo avuto benefiche precipitazioni ed un calo delle temperature, che hanno favorito la maturazione fenolica, determinando una qualità sorprendente delle uve, in particolare per la ricchezza di aromi, la profondità gustativa, la struttura e la concentrazione.

### Produzione

4100 bottiglie

### Alcol

13,5% - SO<sub>2</sub> totale 60 mg/litro