



MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

IGT Costa Toscana rosso - Vendemmia 2022

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 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 Biodinamica 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.

Resa

La coltivazione senza forzatura, in armonia con i ritmi e le risorse naturali determina una produzione equilibrata. La selezione delle uve e la naturalità delle vinificazioni, senza aggiunta di additivi chimici, esprimono e valorizzano nel vino l'unicità del terroir della costa maremmana.

Vendemmia

La vendemmia del Sangiovese è stata fatta in due passaggi iniziando a fine settembre e finendo a metà 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, per circa 5 mesi. Le giare, realizzate con l'argilla dell'Impruneta, hanno uno spessore di oltre tre centimetri e non sono vetrificate né 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 2022

L'inverno senza piogge, ed una primavera secca e calda hanno provocato una diminuzione della quantità delle uve ma una maggiore intensità, acidità e componente aromatica. Per questo motivo è stata una stagione nella quale i trattamenti fitosanitari sono stati minimi. Finalmente nella seconda metà di agosto sono arrivate le piogge a dare risorse e vigore alle uve prima della vendemmia.

Produzione

1100 bottiglie

Alcol

13 % - SO₂ totale 50 mg/litro