



# MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

DOC Bolgheri Rosso – Biodinamico - Vendemmia 2019

## Ai Confini del Bosco



### Vigneti

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

### Vitigni

Cabernet Sauvignon e Franc 50%, Merlot 50%.

### 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 Icea 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 resa di circa 80 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'asperzione 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 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

3300 bottiglie

### Alcol

13 % - SO<sub>2</sub> totale 55 mg/litro