MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

DOC Bolgheri Rosso – Biodinamico - Vendemmia 2020 – secondo lotto

Ai Confini del Bosco

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

Vitigni
Merlot 90%, Petit Verdot 5% e Syrah 5%

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 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 mi-corrize; 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 azien
da. 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'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 2020
L'inverno è stato mite, con rare piogge. In marzo ancora qualche giornata fredda. La temperatura si è innalzata dalla metà di aprile, determinando una primavera regolare, con ottima fioritura ed allegagione da maggio in là. Le piogge di giugno hanno stimolato molto la vegetazione delle viti obbligando ad un duro lavoro in vigna. Calda e asciutta l'estate, con molti giorni caldi sopra la media, ma notti fresche, per una buona acidità e sviluppo di aromi nelle uve. Qualche pioggia a fine agosto per diminuire lo stress idrico delle viti. Nella seconda metà di Settembre giornate più calde hanno fatto raggiungere una perfetta maturazione.

Produzione
1.300 bottiglie

Alcol
13,5 % - SO2 totale 55 mg/litro