



MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

DOC Bolgheri Superiore – Biologico e Biodinamico – Vendemmia 2017

Mulini di Segalari



Vigneti

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

Vitigni

Cabernet Sauvignon 100%,

Suoli

Notevolmente eterogenei hanno prevalentemente caratteristiche argilloso-limose.

Altitudine

90-120 metri sul livello del mare.

Microclima

I vigneti sono situati 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 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 di ortica, inula viscosa ed equiseto, 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 esprimono e valorizzano nel vino l'unicità del terroir di Bolgheri.

Vendemmia

La vendemmia, dai primi di settembre a oltre la metà di 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 una botte di rovere da 5 ettolitri per oltre 18 mesi, seguito da affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Annata 2017

Decisamente un'annata difficile per la vite. Un inverno mite, con temperature appena sotto lo zero solo in gennaio e con febbraio e marzo insolitamente caldi hanno indotto un germogliamento anticipato. La temperatura è bruscamente calata nelle notti di fine aprile danneggiando alcuni germogli dei vitigni precoci, in particolare Sangiovese e Merlot, determinando difficoltà nello sviluppo dei tralci. La fioritura è avvenuta velocemente in modo uniforme, seguita da una buona allegagione. La lenta crescita vegetativa, dovuta alla siccità, ha prodotto grappoli ed acini più piccoli. Il clima secco e soleggiato ha diminuito l'insorgere di malattie fungine, così abbiamo ridotto i trattamenti al minimo. La siccità da giugno a settembre ha fatto anticipare la vendemmia. Nel complesso, la ridotta vendemmia ha fornito uve intense ed aromatiche.

Produzione

650 bottiglie

Alcol

13,50 % - SO₂ totale 55 mg/litro