



MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

IGT Costa Toscana rosso - Vendemmia 2019

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. 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 micro-sigenazione, la sua forma ad uovo dinamizza la massa del vino e conferisce in otto mesi al vino una maturazione perfetta.

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

1900 bottiglie

Alcol

12,50 % - SO₂ totale 50 mg/litro