



# MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

IGT Costa Toscana rosso - Vendemmia 2021

## 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 2021

Un inverno abbondantemente piovoso ha rifornito bene la falda freatica, qualche gelata primaverile ha ridotto leggermente il potenziale di uve, ma nel complesso un' estate calda e asciutta, senza eccessi, ha favorito il buon sviluppo vegetativo della vite. Poi in Settembre, prima della vendemmia, abbiamo avuto benefiche precipitazioni ed un calo delle temperature, che hanno favorito la maturazione fenolica, determinando una qualità sorprendente delle uve, in particolare per la ricchezza di aromi, la profondità gustativa, la struttura e la concentrazione.

### Produzione

1450 bottiglie

### Alcol

13 % - SO<sub>2</sub> totale 50 mg/litro