



# MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

Doc Bolgheri Vermentino – Biodinamico – Vendemmia 2020

## Un po' più su del Mare



### Vigneti

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

### Vitigni

Vermentino 85%, Manzoni Bianco 12%, Viognier 3%

### 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

Archetto, 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 60 cm su filari a distanza di 220 cm, un po' di più di 5680 ceppi ad ettaro.

### Agricoltura

Biologica e Biodinamica, con la certificazione di Ica e di Demeter. Le vigne sono coltivate in modo naturale, senza alcuna concimazione diretta, privilegiando la fertilizzazione dei terreni con la pratica del sovescio, incrementando la biodiversità utilizzando anche 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 equisetolo, 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, senza aggiunta di additivi chimici, esprimono e valorizzano nel vino l'unicità del terroir di Bolgheri.

### Vendemmia

La vendemmia delle uve è stata fatta da fine Agosto, di mattina presto per mantenere il potenziale aromatico, supportato da una buona acidità; prima il Manzoni Bianco, poi a fine Settembre il Vermentino, raccolti a mano scegliendo i grappoli migliori,

con trasporto in cantina in cassette piccole.

### Vinificazione

Il mosto proveniente dalle uve di Manzoni Bianco e Viognier ha macerato con le bucce per 5 giorni. Poi separato dalle bucce, il mosto ha fermentato con i lieviti autoctoni, a bassa temperatura in vasca di acciaio per 10 giorni. Le uve di Vermentino, raccolte in due passaggi, diraspate, hanno fermentato separatamente. Infine i tre vini sono stati uniti.

### Maturazione

Dopo un travaso mantenendo le fecce fini, il vino è stato posto in una giara di terracotta di 5 hl per 6 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 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. La vendemmia a Mulini di Segalari è iniziata a fine agosto con Manzoni Bianco e Viognier, poi il Vermentino dopo metà Settembre, in due passaggi.

### Produzione

700 bottiglie

### Alcol

12,50 % - SO<sub>2</sub> totale 70 mg/litro