



# MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

DOC Bolgheri Vermentino – Biologico e Biodinamico - Vendemmia 2022

## Un po' più su del Mare



### Vigneti

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

### Vitigni

Vermentino 87%, Viognier 9%, Manzoni Bianco 4%.

### 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 dai primi di Settembre, di mattina presto per mantenere il potenziale aromatico, supportato da una buona acidità; iniziando dal Manzoni Bianco, ed il Viognier, poi a fine Settembre il Vermentino, raccolto in due fasi, a mano scegliendo i grappoli migliori, con trasporto in cantina in cassette piccole.

### Vinificazione

I mosti provenienti dalle uve di Manzoni Bianco e Viognier, primi ad essere raccolti, hanno macerato e fermentato, con le bucce, con i lieviti autoctoni, a bassa temperatura in vasca di acciaio per oltre 15 giorni. Le uve di Vermentino, raccolte in due passaggi, diraspate, e pressate in modo soffice, hanno fermentato separatamente. Le prime uve di Vermentino sono state macerate e fermentate con ghiaccio secco per estrarre più aromi. Infine i quattro vini sono stati uniti ed affinati in giara di terracotta da 5 Hl per 5 mesi.

### 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 2022

L'inverno senza piogge, ed una primavera secca e calda hanno provocato una diminuzione della quantità delle uve ma una maggiore intensità, acidità e componente aromatica. Per questo motivo è stata una stagione nella quale i trattamenti fitosanitari sono stati minimi. Finalmente nella seconda metà di agosto sono arrivate le piogge a dare risorse e vigore alle uve prima della vendemmia.

### Produzione

1.700 bottiglie

### Alcol

13,5 % - SO<sub>2</sub> totale 75 mg/litro