



MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

IGT Costa Toscana– Biologico e Biodinamico - Vendemmia 2023 Ai Confini del Bosco Rosato



Vigneti

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

Vitigni

Sangiovese 60%, Syrah 20%, Petit Verdot 20%

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 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'approcciobiodinamico 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. L'autoregolazione nella produzione dei frutti e la complessa connessione con le risorse naturali permette di ottenere grappoli di alta qualità.

Resa

La coltivazione senza forzatura, in armonia con i ritmi e le risorse naturali determina una bassa resa, circa 50 quintali ad ettaro. La selezione delle uve in vigneto e la naturalità delle vinificazioni, senza aggiunta di additivi chimici, esprimono e valorizzano nel vino l'unicità del terroir di Bolgheri.

Vendemmia

La vendemmia, dai primi di settembre a metà 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 sulle bucce per quasi una notte in fermentino di acciaio. Poi il mosto fiore ha fermentato con i suoi lieviti per circa 10 giorni a bassa temperatura. Dopo il travaso le fecce fini sono state mantenute in sospensione con il batonnage ogni 7 giorni.

Maturazione

Il vino matura in contenitore di acciaio, seguito da affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Annata 2023

Dopo un inverno alquanto mite, la primavera ha portato abbondanti piogge causando una minore produzione del Merlot, prima anno grande assente, ma subito sostituito da un Sangiovese potente e fruttato. Luglio e i primi giorni di agosto sono stati particolarmente caldi, sostituiti da una prima perturbazione che ha abbassato le temperature, evitando lo stress delle piante e permettendo successivamente una corretta maturazione delle uve. Nonostante la piccola produzione, il clima ha permesso di raggiungere sia la maturità tecnica che quella fenolica, facendoci scoprire anche le varietà più resistenti alle avversità della natura.

Produzione

680 bottiglie

Alcol

14,5% - SO₂ totale 50 mg/litro