



# MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

## Doc Bolgheri Rosato – Biologico e Biodinamico - Vendemmia 2024 Ai Confini del Bosco Rosato



### Vigneti

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

### Vitigni

Sangiovese 40%, Merlot 30%, Syrah 15%, Petit Verdot 15%

### 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 equiseto, 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, di 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, separato dalle bucce, 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 2024

In generale la stagione è stata molto alternante, caratterizzata da un clima variegato, con ondate di calore intense e prolungate. L'inverno è stato mite e piovoso, provocando in marzo il germogliamento anticipato delle viti, con temperature massime già oltre i 25°C, e portando a una rapida crescita dei germogli. In primavera si sono alternate piogge a giorni più freddi rispetto alla media, le risorse idriche accumulate durante la stagione hanno permesso alle viti di affrontare bene l'estate, calda e asciutta, con una buona formazione dei grappoli. Le uve per il rosato sono raccolte, in un primo passaggio di vendemmia, tra quelle più ombreggiate e fresche, prima Merlot, poi Syrah e Petit Verdot, poi infine Sangiovese-

### Produzione

1300 bottiglie

### Alcol

12,5% - SO<sub>2</sub> totale 50 mg/litro