



MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

Igt Costa Toscana Vermentino – Biologico e Biodinamico - Vendemmia 2024

Un po' più su del Mare



Vigneti

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

Vitigni

Vermentino 85%, Viognier 8% e Incrocio Manzoni Bianco 7%

Suoli

Notevolmente eterogenei hanno prevalentemente caratteristiche argillose-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; iniziando dal Viognier e dall'Incrocio Manzoni Bianco, poi a metà 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 Viognier e di Incrocio Manzoni Bianco, primi ad essere raccolti, hanno macerato e fermentato, con le bucce, con i lieviti autoctoni, a bassa temperatura in vasca di acciaio per quasi 15 giorni. Le uve di Vermentino, raccolte in due passaggi, diraspate, e pressate in modo soffice, hanno fermentato separatamente. Infine i quattro 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 5 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. La vendemmia delle varietà bianche è iniziata a fine agosto fino alla metà di settembre.

Produzione

2700 bottiglie

Alcol

12,5 % - SO₂ totale 75 mg/litro