



MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

DOC Bolgheri Superiore - Vendemmia 2016

Mulini di Segalari



Vigneti

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

Vitigni

Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 10%, Petit Verdot 10%.

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, con la certificazione di Icea, e in conversione Biodinamica. Le vigne sono coltivate in modo naturale, senza alcuna concimazione diretta, 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'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. 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 ad ettaro, 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, dal 12 settembre al 15 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 per circa 15 giorni in fermentini di acciaio soltanto con i lieviti della vigna. Il sistema di rimontaggio, associato al delestage, per l'aspersione del mosto-vino sul cappello di vinaccia, ha permesso di modulare l'intensità di macerazione in funzione del vigore fermentativo.

Maturazione

Il vino matura in botti di rovere da 10 ettolitri per 18 mesi, seguito da affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Annata 2016

L'inverno è stato mite ed abbondanti piogge in febbraio hanno fornito una buona riserva idrica; il tepore primaverile ha fatto germogliare un po' in anticipo la vite, che ha vegetato regolarmente durante la soleggiata primavera. Nonostante le sporadiche piogge estive, l'invaia raggiunta è stata ottima. La maturazione dei grappoli è stata regolare e le fresche notti estive hanno bilanciato le temperature elevate del giorno, sviluppato una certa freschezza ed acidità negli acini e complessità di aromi.

Produzione

2700 bottiglie

Alcol

13,50 % - SO₂ totale 69 mg/litro