



MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

DOC Bolgheri Superiore – Biologico e Biodinamico - Vendemmia 2020

Mulini di Segalari



Vigneti

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

Vitigni

Cabernet Sauvignon 78%, Syrah 19% e Cabernet Franc 3%

Suoli

Notevolmente eterogenei hanno prevalentemente caratteristiche argilloso-limose.

Altitudine

90-120 metri sul livello del mare.

Microclima

I vigneti sono situati 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 Ica 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'approccio biodinamico induce a non cimare la vigna in giugno e ad irrorarla con decotti di ortica, inula viscosa ed equiseto, raccolti in azienda.

Resa

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

Vendemmia

La vendemmia, dai primi di settembre a oltre la metà di ottobre, a seconda della maturazione di ogni vitigno, è fatta a mano, non a filare ma a zone ed in più passaggi, seguendo, la mappa di vigoria realizzata con il Drone, 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 una botte di rovere da 10 ettolitri per oltre 12 mesi, seguito da affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Annata 2020.

L'inverno è stato mite, con rare piogge. In marzo ancora qualche giornata fredda. La temperatura si è innalzata dalla metà di aprile, determinando una primavera regolare, con ottima fioritura ed allegagione da maggio in là. Le piogge di giugno hanno stimolato molto la vegetazione delle viti obbligando ad un duro lavoro in vigna. Calda e asciutta l'estate, con molti giorni caldi sopra la media, ma notti fresche, per una buona acidità e sviluppo di aromi nelle uve. Qualche pioggia a fine agosto per diminuire lo stress idrico delle viti. Nella seconda metà di Settembre giornate più calde hanno fatto raggiungere una perfetta maturazione.

Produzione

1300 bottiglie

Alcol

13,50 % - SO₂ totale 60 mg/litro