



# MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

DOC Bolgheri Superiore – Biologico e Biodinamico - Vendemmia 2018

## Mulini di Segalari



### Vigneti

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

### Vitigni

Cabernet Sauvignon 80% e Merlot 20%,

### 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 cavallo 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. 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 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 18 mesi, seguito da affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

### Annata 2018

L'inverno è stato alternante, anche molto freddo con sprizzate di neve in dicembre, poi mite in gennaio, comunque caratterizzato da abbondanti precipitazioni, che hanno riequilibrato la carenza di piogge dell'anno precedente. La primavera ha portato temperature al di sopra della media stagionale, con molte piogge, risultando la stagione più piovosa degli ultimi trenta anni. L'estate è stata generosa di sole e caldo, offrendo alle viti buone condizioni di maturazione, pur essendo necessario un grande lavoro in vigna, mirato a garantire ai grappoli una buona ventilazione e il benefico contatto con i raggi del sole. In particolare in Settembre ed in Ottobre il clima è stato perfetto per una vendemmia di uve intense ed equilibrate.

### Produzione

1300 bottiglie

### Alcol

13,50 % - SO<sub>2</sub> totale 60 mg/litro