



MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

Igt Costa Toscana Vermentino – Biologico e Biodinamico - Vendemmia 2023

Un po' più su del Mare



Vigneti

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

Vitigni

Vermentino 85% e Viognier 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

Archetto, 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 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, poi a fine 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, primi ad essere raccolti, hanno macerato e fermentato, con le bucce, con i lieviti autoctoni, a bassa temperatura in vasca di acciaio per oltre 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 6 mesi.

Annata 2023

Dopo un inverno alquanto mite, la primavera ha portato abbondanti piogge causando una minore produzione del Merlot, prima anno grande assente, ma subito sostituito da un Sangiovese potente e fruttato. Luglio e i primi giorni di agosto sono stati particolarmente caldi, sostituiti da una prima perturbazione che ha abbassato le temperature, evitando lo stress delle piante e permettendo successivamente una corretta maturazione delle uve. Nonostante la piccola produzione, il clima ha permesso di raggiungere sia la maturità tecnica che quella fenolica, facendoci scoprire anche le varietà più resistenti alle avversità della natura.

Produzione

970 bottiglie

Alcol

13 % - SO₂ totale 75 mg/litro