



ACQUISTATO IL

"Ai Confini del Bosco" Bolgheri Rosso DOC 2023

2023

Biologico e artigianale



La Vigna

Terreno Notevolmente eterogenei hanno prevalentemente argilloso-limose caratteristiche.

Esposizione 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 imp.

5680

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Merlot 58%, Petit Verdot 29%, Cabernet Sauvignon 7%, Syrah 6%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

La vendemmia, dai primi di Settembre a metà Ottobre, a seconda della maturazione di ogni vitigno, è fatta a mano con trasporto in cantina in cassette piccole. 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. Il vino matura in botti di rovere da 23 ettolitri per circa 1 anno, seguito da affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Sensazioni

Frutti di bosco maturi e ricordi di sottobosco, terra bagnata e tartufo, fiori rossi e note pietrose, balsamico e speziato. Pieno e croccante, equilibrato col tannino morbido ed il finale rotondo.

Siamo in una delle zone più prestigiose del mondo, dove il terroir di Bolgheri dà vita a vini leggendari. Qui Mulini di Segalari sceglie un approccio artigianale e biologico, lontano dalle logiche industriali. La cantina sorge lungo il torrente Segalaia, dove un tempo i mulini lavoravano i frutti della terra. Le vigne si trovano tra i 90 e i 120 metri di altitudine e sono letteralmente circondate dalla macchia mediterranea, che funge da polmone naturale e regala al vino quelle note balsamiche inconfondibili. Un blend complesso e ricco di sfumature. Il Merlot è protagonista, rappresentando da solo circa il 58% del totale. Dona rotondità e un frutto succoso. Con lui il Petit Verdot (29%) che regala colore profondo e quella nota speziata e floreale che lo distingue. Poi il Cabernet Sauvignon (7%) che apporta la spina dorsale e l'eleganza, mentre un piccolo tocco di Syrah (6%) completa l'opera con una punta di pepe. Una ricetta studiata per bilanciare potenza e bevibilità, evitando che il vino risulti troppo pesante. La vendemmia è manuale e si protrae da settembre a metà ottobre, rispettando i tempi di ogni vitigno. In cantina si lavora con lieviti autoctoni e circa un terzo delle uve viene fermentato a bacca intera per preservare la freschezza del frutto. Dopo la fermentazione, il vino matura per circa un anno in botti di rovere da 23 ettolitri. Questa scelta di usare botti grandi, e non piccole barrique, permette al legno di accompagnare l'evoluzione del vino senza mai sovrastare i profumi primari della vigna. Nel calice si presenta con una veste rosso rubino intensa e invitante. Al naso è un viaggio sensoriale: esplodono i frutti di bosco maturi, ma subito dopo emergono ricordi di terra bagnata, tartufo e note pietrose. Un bouquet intrigante, arricchito da sfumature balsamiche e floreali di fiori rossi. In bocca è pieno e incredibilmente croccante. Il tannino è morbido come velluto e il finale è rotondo, lasciando una scia sapida che richiama la vicinanza del mare. Buono il suo potenziale di invecchiamento: può tranquillamente essere dimenticato in cantina anche per 10 anni. Con il tempo, le note fruttate si integreranno ancora di più con i sentori terrosi e speziati, rendendo il sorso ancora più complesso e nobile. In cucina è un vino che ama le sfide. Perfetto con grandi arrosti e carni alla griglia, si sposa divinamente con la selvaggina, magari un ragù di cinghiale arricchito da spezie.

Dimenticate le grandi strutture industriali. Se cercate l'anima selvaggia, elegante e profondamente etica di Bolgheri, Mulini di Segalari è la meta per voi. Regno della viticoltura artigianale, dove il vino è il risultato di un dialogo intimo tra l'uomo e una natura. L'azienda nasce dalla passione di Emilio Monechi e Marina Onesti, che hanno scelto di ridare vita a un luogo magico: una valle percorsa dal torrente Segalari, dove un tempo sorgevano antichi mulini. Siamo nella parte più fresca e collinare della denominazione Bolgheri, a circa 100 metri sul livello del mare. Mentre la costa bolgherese è baciata dal sole e dal calore, i vigneti dei Mulini di Segalari godono di un microclima unico, protetti dai boschi e rinfrescati dalle brezze marine. Il risultato? Vini che non puntano solo sulla potenza, ma che stupiscono per una freschezza e una bevibilità fuori dal comune. L'azienda è certificata biologica e segue i principi della biodinamica. La filosofia è "accompagnare" l'uva, non forzarla. Si utilizzano lieviti indigeni e si limita al minimo l'uso di solfiti. Un approccio che richiede

coraggio e una dedizione totale, ma che regala vini capaci di riflettere l'annata e il terreno in modo quasi fotografico. Poco meno di 3 ettari di vigneto dove si trovano i classici vitigni della zona: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, oltre ovviamente a un tocco di Sangiovese e di Vermentino.