

## MULINI DI SEGALARI - BOLGHERI





<https://www.mulinidisegalari.it/>

**UN PO' PIÙ SU DEL MARE – VERMENTINO I.G.T. COSTA TOSCANA 2021 13%**

**VINO BIOLOGICO – MULINI DI SEGALARI – SOCIETÀ AGRICOLA S.N.C.**

**ITALIA**

**85% Vermentino + 11% Manzoni Bianco + 4% Viognier**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore giallo dorato con riflessi di tonalità cromatica di color bronzo; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** il portfolio di effluvi odorosi é rappresentato da mandorla, pinoli, albicocca, frutta a polpa bianca, pompelmo rosa, vaniglia, gelée al limone, pepe rosa, canditi, talco, scorza d'arancia, rosa gialla, margherita, biancospino e fiori bianchi.

**ESAME GUSTATIVO:** alla nota alcolica (secchezza di bocca estesa a quasi tutto il palato) si contrappone una ampia salivazione, mentre la struttura del vino supporta una presenza minima di note minerali (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e sostiene una buona morbidezza a livello di palato; la chiusura non é amarognola, ma lascia un piacevole retrogusto a pompelmo, e la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Frittura di paranza

**Parametri della combinazione:**

1. La grassezza del pesce fritto si contrappone alla salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La succulenza che si genera al masticare il pesce fritto controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un buon bianco con un grande bouquet olfattivo e con parametri degustativi completi e armonici a livello di bocca; ideale con primi piatti di mare, ma anche come aperitivo riuscirebbe ad avere il suo successo.

***N.B.: LA DEGUSTAZIONE É STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.***



<https://www.mulinidisegalari.it/>

**AI CONFINI DEL BOSCO – BOLGHERI ROSATO D.O.C. 2021 13,5%**

**VINO BIOLOGICO – MULINI DI SEGALARI – SOCIETÀ AGRICOLA S.N.C.**

**ITALIA**

**50% Merlot + 30% Syrah + 20% Petit Verdot**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore salmone con riflessi di tonalità rosa tenue; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** vagamente intenso con aromi che arrivano e permangono nella papille olfattive, e stranamente complesso che risulta pressoché facile rilevare i seguenti sentori: lampone, fragoline di bosco, amarena, mandarino, prato, nota ematica, rosa e geranio.

**ESAME GUSTATIVO:** una buona nota alcolica si spalleggia con una discreta sensazione di morbidezza vellutata a livello di palato; un inusuale tocco tannico permette identificare una leggera astringenza ed una soffice nota amarognola in chiusura di bocca; la struttura del vino é notevole per la sua tipologia, il retrogusto rilascia un sapore a ciliegia e la persistenza aromatica intensa é di 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Crostone toscano

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del formaggio si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza del prosciutto controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** il ventaglio di aromi a livello olfattivo fa primeggiare la sensazione della dolcezza e il particolare della nota ematica; la dolcezza olfattiva sparisce in bocca per la non comune presenza del parametro tannico (sensazione amarognola); se non ci accontentiamo del semplice aperitivo (un classico dei vini rosati), si può optare direttamente per qualcosa di più competitivo come un semplice antipasto.

***N.B.: LA DEGUSTAZIONE É STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.***



<https://www.mulinidisegalari.it/>

**SOLOTERRA IGT TOSCANA 2020 12,5%**

**VINO BIOLOGICO – MULINI DI SEGALARI – SOCIETÁ AGRICOLA S.N.C.**

**ITALIA**

**100% Sangiovese**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino intenso e con una genuina consistenza.

**ESAME OLFATTIVO:** vino di buona qualità olfattiva che rende facile e pronta l'identificazione di aromi comuni, ma sempre piacevoli: ciliegia, mirtilli, corteccia d'albero, sottobosco, fondo di caffè, cacao, tostatura e rosa passita.

**ESAME GUSTATIVO:** un equilibrio dettato da parametri leggeri e ben bilanciati con la salivazione che riesce a neutralizzare positivamente l'astringenza tannica e la sensazione alcolica; non è dotato di una grande struttura, però ha una persistenza aromatica intensa che oscilla fra i 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Triglia livornese

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del pesce si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza del pesce controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino di facile beva, con tutti i parametri collocati alla metà della scala valori degustativa, che è giustamente suggeribile per una merenda tra amici, ma merita anche una seconda opzione, pertanto il consiglio sarebbe di provarlo in combinazione con un piatto di pesce, sempre con l'obiettivo di poter ricevere un nuovo ed innovativo *feedback* enogastronomico.



<https://www.mulinidisegalari.it/>

**AI CONFINI DEL BOSCO – BOLGHERI ROSSO D.O.C. 2019 13%**  
**VINO BIOLOGICO – MULINI DI SEGALARI – SOCIETÀ AGRICOLA S.N.C.**  
**ITALIA**  
**50% Merlot + 50% Cabernet Sauvignon**



**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità violacea; per ciò che conta la consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, è il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** è semplice, facile ed incentivante, identificare i seguenti aromi: melograno, arancia, ciliegie, olive nere, gomma, liquirizia, caramella inglese, medicina e peonia.

**ESAME GUSTATIVO:** in un primo momento, ci sono dei parametri gustativi che predominano come la nota alcolica, la morbidezza di bocca, e la sensazione tannica con l'astringenza e la chiusura leggermente amarognola; in un secondo momento, appaiono gli altri principi degustativi che non sono così determinanti come una struttura non troppo rassodata, una sapidità non incisiva ed una salivazione abbastanza limitata; il finale di bocca è con sapore a melograno e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Coniglio alle olive

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza della preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un Bolgheri alternativo, senza barrique, con una vendemmia a frutti di bosco senza marmellata, fatto in maniera da soddisfare più le esigenze del degustatore italiano che del cliente americano: davvero una bella sorpresa ...

***N.B.: LA DEGUSTAZIONE È STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.***



<https://www.mulinidisegalari.it/>

**SOLOTERRA – PETIT VERDOT – IGT TOSCANA                      2019 13%**  
**VINO BIOLOGICO – MULINI DI SEGALARI – SOCIETÁ AGRICOLA S.N.C.**  
**ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora e con una buona consistenza.

**ESAME OLFATTIVO:** panorama olfattivo molto vario che si compone con aromi descrittivi come il ribes nero, la ciliegia, le fragole, le note vegetali, il caucciú, il goudron, il cuoio, il pepe nero ed il geranio.

**ESAME GUSTATIVO:** la secchezza alcolica fa da sponda ai due parametri gustativi della tannicitá (astringenza e tendenza amarognola); la morbidezza sfiora la sensazione di vellutato ed é limitata dalla non troppo evidente salivazione a da una struttura piuttosto robusta; la chiusura di bocca é con ribes negro e ciliegie, e la persistenza aromatica intensa oscilla fra i 7 e gli 8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Cinghiale in umido

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del preparato alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza della carne controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino gastronomico: corposo, tannico ed alcolico nella giusta misura: tutte caratteristiche che lo rendono ideale per un abbinamento con una carne di cacciagione: esperienza enogastronomica unica e da ripetere piú volte nel corso della stagione fredda.

***N.B.: LA DEGUSTAZIONE É STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.***



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://www.mulinidisegalari.it/>

**BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.      2018 13,5%**

**VINO BIOLOGICO – MULINI DI SEGALARI – SOCIETÁ AGRICOLA S.N.C.**

**ITALIA**

**80% Cabernet Sauvignon + 20% Merlot**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità aranciata; per quanto riguarda la consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** un bouquet olfattivo che non smette mai di incentivare il degustatore alla ricerca di nuovi profumi; gli aromi sembrano rinnovarsi di continuo e sotto certi aspetti sono molto tipici della zona di Bolgheri: erbaceo, eucalipto, balsamico, carruba, cioccolato, liquirizia, humus, tartufo, funghi, mirtillo e ciliegia durona.

**ESAME GUSTATIVO:** interessante morbidezza al palato, con una tannicità abbastanza pronunciata sia a livello gengivale che come sensazione amarognola al finale della bocca; una regolare acidità (salivazione nelle zone laterali della lingua) trova un equilibrio proporzionato con una appropriata sapidità (note minerali rappresentate sotto forma di pizzicore nella parte dorsale della lingua); nel complesso si riesce a trovare una buona struttura di bocca (peso del vino a livello di palato), la chiusura è leggermente amarognola e il retrogusto consegna un sapore a balsamico e funghi (eccellente corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Spiedini di beccaccini

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un bolgherese completo ed equilibrato, che esprime tutta la sua tipologia di zona, e che a sua volta può essere suggerito come vino da conversazione e/o da meditazione; ciò non toglie che si possa tranquillamente abbinare con una ricetta di selvaggina da piuma.

***N.B.: LA DEGUSTAZIONE È STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.***