



**La Maliosa Bianco 2013**  
**TOSCANA I.G.T.**

**In Vigna** Il vigneto, posizionato a 300 m.s.l.m., di circa cinquant'anni è costituito con l'ampelografia storica di Maremma: prevalenza di Procanico quindi Malvasia Toscana, Ansonica e Grechetto. Il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura Guyot e cordone speronato. Le cure colturali sono realizzate secondo i metodi della viticoltura biodinamica con particolare attenzione alla qualità del terreno attraverso sovesci e pacciamature vegetali. La vegetazione delle vigne è sistemata ai tutorisenza cimature e cercando di prolungare l'attività fogliare fino a tarda stagione. La vendemmia costituisce il momento fondamentale per l'ottenimento dei nostri vini e si realizza attraverso una rigorosa selezione manuale delle uve.

**In Cantina** Le uve sono ammostate e la fermentazione avviene grazie ai lieviti indigeni. La macerazione è di circa tre settimane con follature, successivamente viene riposto in botticelle di legno per almeno 6 mesi. Non è utilizzato nessun tipo di additivo.

**Il Vino** I valori totali di solforosa sono inferiori a 30 mg/litro  
La gradazione alcolica è di 13%  
Note di degustazione: giallo pronunciato, miele e frutta molto matura, zafferano e cumino. Amarognolo e morbido, materia ricca di equilibri.  
Abbinamenti: formaggi freschi o semistagionati in particolare di capra. Piatti di pesce saporiti e cucina speziata. Verdure, paste con sugo, carni non solo bianche.

*Non usando in cantina alcun prodotto di origine animale, il vino La Maliosa è indicato anche per chi osserva una dieta vegetariana e vegana.*