



## LA MALIOSA ROSSO 2016 TOSCANA I.G.T.

METODO CORINO



**IN VIGNA** Il vigneto, a circa 300 m.s.l.m., è stato impiantato sul finire anni '60 con un insieme di vitigni italiani e maremmani storici. Nella parte dedicata ai vitigni a bacca rossa vi è prevalenza di Ciliegio ed a seguire popolazioni di Sangiovesi. Sono anche presenti altri vitigni rossi minori. Il sistema di allevamento è la contropalliera con potatura mista ad archetto e cordone speronato. Le cure colturali sono realizzate secondo il **Metodo Corino**, una biodinamica esclusivamente vegetale, con particolare attenzione alla qualità del terreno ed alla longevità delle piante, anche attraverso pacciamature con fieno prodotto in azienda. La vegetazione delle vigne è sistemata ai tutori senza cimature e cercando di prolungare l'attività fogliare fino a tarda stagione.

La **vendemmia** costituisce un momento fondamentale per l'ottenimento dei nostri vini e si realizza attraverso una rigorosa selezione manuale delle uve.

**IN CANTINA** Le uve sono state ammostate e la fermentazione è avvenuta grazie ai lieviti naturali dei luoghi; durante la fermentazione sono state eseguite unicamente delle follature periodiche a partire da circa 48 ore dalla collocazione dei mosti nei tini. La macerazione si è protratta per 4 settimane, successivamente il vino è evoluto in botti di legno per circa 10 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi compresa la SO<sub>2</sub>.

**IL VINO** I valori totali di solforosa sono inferiori a 10 mg/litro, la gradazione alcolica è di 14%.

### Note di degustazione:

Rosso rubino intenso, frutti rossi, nota tannica delicata. Si consiglia di arieggiare il vino per qualche minuto prima del suo assaggio.

### Esempi di abbinamenti gastronomici:

Pasta all'uovo con ragù, carni bianche e rosse saporite, formaggi di pecora di varia stagionatura.

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

