



LA MALIOSA TARCONTE 2014 TOSCANA I.G.T.



IN VIGNA Il vigneto, a circa 210 m.s.l.m., è stato impiantato nel 2007 con prevalenza di biotipi diversi di Sangiovesi. Il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a cordone speronato.

La vegetazione della vigna è sistemata ai tutori senza 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. Le condizioni climatiche del 2014 sono state insolite per la zona, piuttosto umide e con carenza di energia solare.

IN CANTINA Le uve sono state ammostate e la fermentazione è avvenuta tramite i lieviti naturali dei luoghi; durante la gestione della fermentazione, sono state eseguite unicamente delle follature periodiche a partire da 48 - 64 ore dalla collocazione dei mosti nei tini. La macerazione si è protratta per quattro settimane, successivamente il vino è evoluto in botti di legno per circa 16 mesi.

Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi, compresa la SO₂.

IL VINO I valori totali di solforosa sono inferiori a 10 mg/ litro; la gradazione alcolica è di 13,5%.

Note di degustazione:

Rosso granato intenso, complessità olfattiva, delicata nota tannica, buona persistenza gustativa.

Si consiglia di arieggiare il vino per qualche minuto prima del suo assaggio.

Esempi di abbinamenti gastronomici:

Carni rosse saporite e cacciagione, formaggi di pecora stagionati.

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.

