



LA MALIOSA BIANCO 2014 TOSCANA I.G.T.



IN VIGNA Il vigneto, a circa 300 m.s.l.m., è stato impiantato sul finire degli anni '60 con un insieme di vitigni italiani e maremmani storici. Nella parte dedicata ai vitigni a bacca bianca vi è prevalenza di Procanico ed a seguire popolazioni di Greco piccolo e Trebbiano toscano.

Il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura mista ad archetto 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 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.

IN CANTINA Le uve sono state ammostate e la fermentazione è avvenuta tramite i lieviti naturali dei luoghi; durante la fermentazione sono state eseguite unicamente delle follature periodiche a partire da 60 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 10 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 12,50%

Note di degustazione:

Giallo pronunciato, miele e frutta molto matura, zafferano e cumino. Morbido con leggera nota amarognola. Si consiglia di arieggiare il vino per qualche minuto prima del suo assaggio.

Esempi di abbinamenti gastronomici:

Antipasti caldi di mare, carni bianche, baccalà. Formaggi di media stagionatura, desserts farciti e tiramisù.

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