



LA MALIOSA ROSSO 2015 TOSCANA I.G.T.



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 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 soprattutto 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 grazie i lieviti naturali dei luoghi; durante la gestione della fermentazione, sono state eseguite unicamente delle follature periodiche a partire da 48 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 14,50%.

Note di degustazione:

Rosso rubino intenso, frutti rossi, nota tannica delicata. Si consiglia di attendere 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.

