



LA MALIOSA UNI 2017 TOSCANA I.G.T.

M E T O D O C O R I N O



IN VIGNA

Il vigneto, a circa 320 m.s.l.m., è stato impiantato ad inizio anni '60 con un insieme di vitigni italici e maremmani storici. Nella parte dedicata ai vitigni a bacca bianca vi è prevalenza di Procanico ed a seguire Ansonica. Il sistema di allevamento è la contropalliera con potatura mista ma prevalentemente con capo a frutto semplice o doppio. 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. Il 2017 è stata una **annata** caratterizzata da grande e prolungata siccità in cui sono caduti meno di 200 mm di pioggia. Nel tardo inverno, il germogliamento è avvenuto prestissimo e a seguire si sono verificate importanti gelate verso la fine di aprile. Anche l'estate è iniziata precocemente e le temperature elevate sono perdurate per più di novanta giorni raggiungendo massime oltre 40°C. Nonostante ciò la vendemmia è stata effettuata come previsto nel mese di settembre.

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. La macerazione si è protratta per 4 settimane, successivamente il vino è evoluto in botti di legno per circa 5-6 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi.

IL VINO

La Maliosa Uni è ottenuto dalla selezione delle migliori uve Procanico e in piccola parte di Ansonica. I valori totali di solforosa sono inferiori a 30 mg/l e la gradazione alcolica è di 12,50%.

Note di degustazione:

Il colore è giallo pronunciato tendente a ocra. **Al naso** si percepisce frutta matura al caldo, unita a note floreali eteree, zafferano e cumino. I sentori terziari sono complessi e spaziano dalla corteccia all'incenso, proponendo di volta in volta ritorni sorprendenti, vicini al miele e alla calda natura estiva.

In bocca è vibrante, carico e strutturato. Esprime un lato tannico affinato che dialoga con la morbidezza. I sentori fruttati e floreali restituiscono la sensazione del campo estivo, carico di profumo ed energia. La sapidità è sorprendente e va ad esaltare la complessità, la persistenza ed il corpo offrendo al degustatore emozioni intense. Leggera nota amarognola nel finale.

Esempi di abbinamenti gastronomici:

Suggeriamo l'affiancamento ad antipasti caldi di mare; paste fresche all'uovo con sughi di cacciagione; ratatouille di verdure al forno; salumi di norcineria; pesce fritto e baccalà; carni bianche e rosse anche grasse, grigliate o cucinate al forno; formaggi di media stagionatura. Da provare con una sbriciolata di cantucci e zabaione quando ben ossigenato e con dessert farciti in genere. La Maliosa Uni è un vino vivo, in continua evoluzione: vi consigliamo di prendervi il tempo per goderne le trasformazioni e abbinarlo in tutte le fasi del pasto.

Temperatura di servizio: qualche grado in meno dell'ambiente.

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.

