



LA MALIOSA ROSSO 2017 TOSCANA I.G.T.

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



IN VIGNA

I vigneti sono situati tra ca 300 e 320 m.s.l.m. di età tra i 60 e i 10 anni con un insieme di vitigni italici e maremmani storici. Nella parte dedicata ai vitigni a bacca rossa vi è prevalenza di Ciliegiole e a seguire popolazioni di Sangiovese, sono anche presenti vitigni rossi minori come il Cannonau grigio. Il sistema di allevamento è la controspalliera 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. 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 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.

IL VINO

La Maliosa Rosso è ottenuto dalla selezione delle migliori uve Ciliegiole, con una presenza minore di Sangiovese e Cannonau grigio. I valori totali di solforosa sono inferiori a 15 mg/litro, la gradazione alcolica è di 14,5%.

Note di degustazione:

Il colore si presenta di un rosso rubino pieno e intenso, impenetrabile.

Dichiara la sua struttura già da come si adagia nel calice.

Al naso è caldo e avvolgente con la dote aromatica intensa tipica del Ciliegiole di marasca, amarena e confettura di prugna affiancate ad una balsamicità gentile di macchia mediterranea e da un aspetto terziario celato sul finire che aggiunge cuoio, incenso e lacca, a completare un profilo intenso ed equilibrato.

In bocca è strutturato, caldo, complesso e sorprendente. Inonda il palato con presenza ematica composta da intensità minerale e rotondità estrattiva, già di per loro in equilibrio e che reagiscono a loro volta con il legno e l'ossigeno a rendere il vino complesso e persistente.

Il tannino è presente e ben affinato, mai troppo stridente. La lunga macerazione dona una dinamicità emozionante e duratura nel tempo.

Esempi di abbinamenti gastronomici:

Suggeriamo in abbinamento a paste all'uovo ben condite, anche con ragù; zuppe autunnali con funghi e ritagli di carni grasse; formaggi di pecora a stagionatura anche lunga e con carni arrosto sia bianche che rosse saporite, ottimo in accompagnamento alla selvaggina anche in ricette elaborate; salumi ben stagionati.

Consigliamo di arieggiare il vino per qualche minuto prima del suo assaggio

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.

