LA MALIOSA TARCONTE 2017

TOSCANA I.G.T.

METODO CORINO

VEGAN

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

IN VIGNA I vigneti, a circa 300 m.s.l.m., sono stati impiantati tra il 2007 e il 2009 con prevalenza di biotipi diversi di Sangiovesi. I sistemi di allevamento sono la controspalliera con potatura a cordone speronato, alberello e guyot.
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 della vigna 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 40C°. 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 tramite i lieviti naturali dei luoghi. Durante la 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 25 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento invasivo né aggiunta di additivi, compresa la SO2.

IL VINO I valori totali di solforosa sono inferiori a 18 mg/ litro; la gradazione alcolica è di 15%.

Note di degustazione:
Rosso granato intenso, complessità olfattiva, delicata nota tannica, buona persistenza gustativa.

Esempi di abbinamenti gastronomici:
Carni rosse saporite e cacciagione, formaggi di pecora stagionati.

Consigliamo di lasciare il vino nel bicchiere anche per diversi minuti per apprezzare meglio le sue peculiarità che continueranno a sprigionarsi a distanza di ore e giorni.

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.