



## LA MALIOSA ROSSO 2018 TOSCANA I.G.T.

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



### IN VIGNA

I vigneti sono situati tra 300 e 330 m.s.l.m. di età tra i 10 e i 60 anni con un insieme di vitigni italici e maremmani storici. I vitigni in prevalenza sono il Ciliegiolo e a seguire popolazioni di Sangiovese; sono anche presenti vitigni rossi meno diffusi come il Cannonau grigio. Il sistema di allevamento è la contropalliera con potatura mista ad archetto, cordone speronato e alberello. 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 **2018** è stato generoso di piogge tutto l'anno con umidità relativa sempre abbastanza elevata in maniera costante anche nel periodo estivo. Anche eventi grandiniferi, quasi sempre molto localizzati, si sono verificati sia in Agosto che a Settembre ed Ottobre. La vigna ha mostrato un certo anticipo in tutte le sue fasi fenologiche, compresa la maturazione. La decisione vendemmiale è stata più difficile del solito: mentre la sintesi degli zuccheri è arrivata prontamente, la maturazione fenolica ha richiesto un periodo più lungo. È stato importante assaggiare ripetutamente l'uva proprio per meglio capire il momento di raccolta più propizio. Molto positive le escursioni termiche durante la raccolta.

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 di Ciliegiolo, con una occasionale presenza di Sangiovese e Cannonau grigio. I valori totali di solforosa sono inferiori a 10 mg/litro, la gradazione alcolica è di 14,0%.

#### 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 Ciliegiolo di marasca, amarena e confettura di prugna affiancate ad una balsamicità gentile di macchia mediterranea.

In **bocca** è strutturato, caldo, complesso e sorprendente. 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.

**Temperatura di servizio:** temperatura 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.*

