

LA MALIOSA STELLATA 2017

TOSCANA I.G.T.

METODO CORINO



IN VIGNA

Il vigneto è situato a circa 300 m.s.l.m, impianto 2009, prevalentemente con Sangiovese e Cannonau grigio. Il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura con archetto 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.

L'annata 2017 è stata tra le più siccitose e calde degli ultimi anni. Il germogliamento è stato molto precoce e, a seguire, tra il 18 e il 23 Aprile si sono verificate importanti ed inattese gelate primaverili, che hanno prevalentemente interessato le zone più basse. L'estate è arrivata improvvisamente e le temperature elevate sono perdurate per più di novanta giorni e spesso con massime anche oltre 40 C°. Talvolta il vento ha contribuito ad accentuare la già bassa umidità relativa dell'aria portando anche e soprattutto di giorno, ad un arresto vegetativo delle vigne. Date le caratteristiche dell'annata, è stato deciso di effettuare la vendemmia tardiva, con uve che presentavano già un parziale appassimento sulla pianta. Un certo rammarico per le minori produzioni ma grande soddisfazione per esser riusciti ad arrivare a vendemmiare un prezioso prodotto.

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 del luogo; 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 24 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi.

IL VINO

La Maliosa Stellata è ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Cannonau grigio (Vendemmia Tardiva). La gradazione alcolica è di 14,0%.

Note di degustazione:

Il **colore** si presenta di un rosso rubino poco intenso.

Al **naso** emergono sentori di frutta rossa, come fragola e prugna, affiancate da note speziate che ricordano l'origano essiccato.

In **bocca** è fragrante, piuttosto fruttato. Presenta un tannino fine ed elegante e una buona struttura. Leggermente amabile, residuo zuccherino di 41 g/l. Buona persistenza.

Esempi di abbinamenti gastronomici:

Vino ideale fuori dai pasti, anche come aperitivo. Si accompagna bene a formaggi, anche molto stagionati. Buon abbinamento anche con il cioccolato fondente e dessert di vario tipo.

Temperatura di servizio: Temperatura consigliata di qualche grado inferiore alla temperatura ambiente.

Si suggerisce 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 è vegana:









