



LA MALIOSA ROSSO 2019 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. Il sistema di allevamento è la contropalliera con potatura mista ad 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 2019** si è distinta soprattutto per una peculiarità: il mese di maggio è stato molto generoso di piogge, mentre le temperature medie dell'aria son risultate ben al di sotto dei valori stagionali medi. Giugno ha registrato un rapido ed importante aumento delle temperature e ancor più è avvenuto in luglio. La vegetazione nelle vigne si è presentata rigogliosa. La regolarità nella maturazione è giunta prontamente; viceversa la maturità fenolica è stata conseguita con ritardo e fondamentale è stata l'attesa vendemmiale per aver grappoli completi negli accumuli. Le giornate di vendemmia sono state ottimali, con una buona escursione termica, elevata luminosità, assenza di interruzioni per piogge.

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 recipienti di fermentazione. 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 Ciliegiole, 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 13,0%.

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 Ciliegiole 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.

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.

