



LA MALIOSA SATURNALIA BIANCO 2020 TOSCANA I.G.T.

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



IN VIGNA I vigneti, di circa 30-35 anni, situati nella zona di Pitigliano, su terreni di origine vulcanica, sono situati ad un'altezza di circa 300 m.s.l.m. Il sistema di allevamento è la contropalliera con potatura guyot, capo a frutto semplice o doppio. Le cure colturali sono realizzate secondo il **Metodo Corino** ossia una biodinamica esclusivamente vegetale, con particolare impegno nella conservazione della capacità produttiva del terreno e della longevità delle piante. Viene inoltre realizzata periodicamente una pacciamatura nel sottofila 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 2020 si è contraddistinta per le sue temperature molto elevate tra giugno e settembre e per l'assenza di precipitazioni, dando luogo ad una stagione estiva estremamente arida.

Ci sono state differenze importanti in relazione ai luoghi di coltivazione. Nei suoli vulcanici non si sono registrate particolari sofferenze, tant'è che l'uva è risultata molto bella. La vendemmia del Procanico e Trebbiano toscano è iniziata nella seconda settimana di Settembre. L'annata 2020 è stata molto facile per quanto attiene alla difesa contro peronospora, un po' meno per l'oidio. L'ambiente così naturale e ricco di biotipi ci garantisce una rara salubrità e originalità delle produzioni.

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 con i lieviti naturali del luogo; essa è stata gestita con periodiche follature a partire da circa 48 ore dalla collocazione dei mosti nei tini. La macerazione è protratta per circa 3 settimane, successivamente il vino, comprensivo della parte derivante da torchiatura soffice delle vinacce, è stato trasferito in botti di legno per circa 8 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico invasivo, né l'aggiunta di alcun additivo compresa la SO₂.

IL VINO La Maliosa Saturnalia bianco è un vino prodotto con un blend di uve di Procanico e Trebbiano toscano. I valori totali di solforosa sono inferiori a 10 mg/litro; la gradazione alcolica è di 13,00%.

Note di degustazione:

Il **colore** si presenta giallo con riflessi ambrati.

Al **naso** è fruttato con leggeri sentori balsamici.

In **bocca** si riscontrano sentori di miele, frutta molto matura, flora estiva del territorio per un risultato schietto, fresco ed equilibrato.

Esempi di abbinamenti gastronomici:

Antipasti di mare, carni bianche, pesce azzurro. Formaggi poco stagionati. La Maliosa Saturnalia bianco, è un vino vivo, in continua evoluzione, vi consigliamo di prendervi il tempo per goderne le trasformazioni.

Temperatura di servizio: qualche grado inferiore alla 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.

