



STELLATA 2018 TOSCANA I.G.T.

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



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 contropalliera con potatura 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.

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 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 13 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi, compresa la SO₂.

IL VINO

La Maliosa Stellata è ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Cannonau grigio. La gradazione alcolica è di 14%.

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. Buona persistenza.

Esempi di abbinamenti gastronomici:

Vino che si sposa bene con carni rosse e selvaggina. Si accompagna bene a formaggi, anche molto stagionati.

Temperatura di servizio: qualche grado inferiore alla temperatura ambiente.

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.

