



## LA MALIOSA TARCONTE 2019 TOSCANA I.G.T.

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



### IN VIGNA

I vigneti, a circa 300 m.s.l.m., sono stati impiantati tra il 2009 e il 2014 con prevalenza di biotipi diversi di Sangiovesi su suoli vulcanici, i sistemi di allevamento sono la controspalliera con potatura, alberello e guyot.

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 della vigna 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. Le temperature medie dell'aria di Maggio son risultate molto ben al di sotto dei valori stagionali medi di lungo periodo. 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 intesa come sintesi zuccherina è giunta prontamente; viceversa la maturità fenolica è stata conseguita con un 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 tramite i lieviti naturali dei luoghi. Durante la fermentazione, sono state eseguite unicamente delle follature periodiche a partire da 48 - 64 ore dalla collocazione dei mosti nei tini. La macerazione si è protratta per quattro settimane, successivamente il vino è evoluto in botti di legno per circa 18 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento invasivo né aggiunta di additivi.

### IL VINO

La Maliosa Tarconte è ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Sangiovese. I valori totali di solforosa sono inferiori a 15 mg/ litro; la gradazione alcolica è di 13,5%.

#### Note di degustazione:

Rosso granato intenso, complessità olfattiva, delicata nota tannica, buona persistenza gustativa.

#### Esempi di abbinamenti gastronomici:

Carni rosse saporite e caccagione, formaggi di pecora stagionati.

Consigliamo di lasciare il vino nel bicchiere anche per diversi minuti per apprezzare meglio le sue peculiarità che continueranno a sprigionarsi a distanza di ore e giorni.

*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.*

