



LA MALIOSA STELLATA 2019 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 controspalliera 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.

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 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 11 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. I valori totali di solforosa sono inferiori a 10 mg/litro, la gradazione alcolica è di 13%.

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: temperatura consigliata di 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.

