



LA MALIOSA SATURNALIA BIANCO 2021 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 doppio. Le cure colturali sono realizzate secondo il **Metodo Corino** ossia una agricoltura rigenerativa a ciclo chiuso 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 2021 si è contraddistinta per un inverno con abbondanti piogge. In primavera abbiamo assistito a temperature in lento rialzo e in data 2 Aprile con la presenza di germogli già sviluppati, si è verificata una gelata che ha colpito principalmente le sezioni di vigneto a altitudini maggiori. Da Maggio è cominciata una fase siccitosa con temperature nelle norme stagionali. La totale assenza di piogge è risultata particolarmente anomala per i mesi di Agosto e Settembre, contrariamente a quanto storicamente registrato. Grazie alle piogge invernali però l'uva è risultata sana e con una maturazione ottimale. Le alte temperature hanno determinato un leggero anticipo, nonché una concomitanza di maturazione di quasi tutti i vitigni. La vendemmia del Procanico e del Trebbiano toscano è avvenuta nella seconda settimana di Settembre.

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 lieviti naturali del luogo; durante la fermentazione sono state eseguite unicamente delle follature periodiche. La macerazione si è protratta per 3 settimane, successivamente il vino, comprensivo della parte derivante da torchiatura soffice delle vinacce, è stato trasferito in botti di legno per circa 6 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 in meno dell'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.

