



## LA MALIOSA UNI 2021 TOSCANA I.G.T.

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



**IN VIGNA** I vigneti, di circa 35 anni, situati nella zona di Pitigliano, su terreni di origine vulcanica sono collocati 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 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.

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 è evoluto in botti di legno per circa 8 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi, compresa la SO<sub>2</sub>.

### IN CANTINA

La Maliosa Uni è ottenuto esclusivamente dalla selezione delle migliori uve di Procanico. I valori totali di solforosa sono inferiori a 10 mg/lit e la gradazione alcolica è di 13%.

#### Note di degustazione:

Il **colore** è giallo pronunciato tendente a ocra. Al **naso** si percepisce frutta matura al caldo, unita a note floreali, zafferano e cumino. I sentori terziari sono complessi e spaziano dalla corteccia all'incenso, proponendo di volta in volta ritorni sorprendenti, vicini al miele e alla calda natura estiva.

### IL VINO

In **bocca** è vibrante, carico e strutturato. Esprime un lato tannico affinato che dialoga con la morbidezza. I sentori fruttati e floreali restituiscono la sensazione del campo estivo, carico di profumo ed energia. La sapidità è sorprendente e va ad esaltare la complessità, la persistenza ed il corpo offrendo al degustatore emozioni intense. Leggera nota amarognola nel finale.

#### Esempi di abbinamenti gastronomici:

Suggeriamo l'affiancamento ad antipasti caldi di mare; paste fresche all'uovo; pesce fritto e baccalà; carni, anche rosse; formaggi di media stagionatura. Da provare con una sbriciolata di cantucci e zabaione quando ben ossigenato e con dessert cremosi.

La Maliosa Uni è un vino vivo, in continua evoluzione, vi consigliamo di prendervi il tempo per goderne le trasformazioni e abbinarlo in tutte le fasi del pasto, come da antica usanza del territorio.

#### 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.*

