



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 SO₂.

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/Lt 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.

