



## LA MALIOSA SATURNALIA BIANCO 2022 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 semplice o 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 2022** si è contraddistinta per la siccità che è partita già dai mesi invernali, aggravata dalla presenza anomala di temperature oltre i 30 gradi fin dai primi giorni di Maggio, una combinazione che ha determinato un fallimento di molte fioriture. Le alte temperature si sono mantenute alte ininterrottamente fino alla metà di Agosto.

Le piogge verificatesi a partire dal 20 Agosto fino alla metà del mese di Settembre hanno garantito una ripresa fisiologica delle piante e una ottimale maturazione. La vendemmia del Procanico e del Trebbiano è avvenuta nella seconda decade 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 i lieviti naturali del luogo con follature periodiche eseguite a partire da circa 48 ore dalla collocazione dei mosti nei tini. 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 5 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico invasivo, né l'aggiunta di alcun additivo, compresa la SO<sub>2</sub>.

**IL VINO** La Maliosa Saturnalia bianco è un vino prodotto con un blend di uve di Procanico e Trebbiano. I valori totali di solforosa sono inferiori a 10 mg/litro; la gradazione alcolica è di 13,00%.

### Note di degustazione:

Il **colore** è giallo paglierino intenso con sfumature dorate.

Al **naso** risulta fruttato di mela e susina con note di fiori di campo salvia e maggiorana.

Al **palato**, una acidità vibrante ed intensa, una media struttura e moderata tannicità. Lunga persistenza.

### 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.*

