



LA MALIOSA ROSSO 2021

TOSCANA I.G.T.

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



IN VIGNA

I vigneti sono situati tra 300 e 330 m.s.l.m., di età tra i 10 e i 60 anni con un insieme di vitigni autoctoni storici. Il sistema di allevamento è la contropalliera con potatura mista 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 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 già di germogli già sviluppati, si è verificata una gelata che ha interessato marginalmente i vigneti alle quote maggiori.

In primavera ed estate le piogge sono state scarse ma le temperature nella norma e le riserve di acque profonde, costituite grazie all'elevata piovosità invernale, hanno consentito un ottimale ciclo vegetativo portando le uve ad una perfetta maturazione. Epoca di raccolta leggermente anticipata nella prima 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 grazie ai lieviti indigeni; durante la fermentazione sono state eseguite unicamente delle follature periodiche a partire da circa 48 ore dall'ammostamento. La macerazione si è protratta per 4 settimane, successivamente il vino si è evoluto in botti di legno per circa 12 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi.

La Maliosa Rosso è ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Cilieggiolo. I valori totali di solforosa sono inferiori a 10 mg/litro, la gradazione alcolica è di 13%.

IL VINO

Note di degustazione:

Colore rubino intenso con sfumature tendenti al granato. Bouquet intenso ed ampio con note fruttate di marasca, prugna disidratata e ribes. Le note floreali rimandano a sentori di rosa appassita arricchite da sfumature balsamiche e macchia mediterranea. Al gusto il sorso è fresco e strutturato con tannini maturi e molto eleganti. Retrogusto intenso e persistente.

Esempi di abbinamenti gastronomici:

Suggeriamo in abbinamento a paste all'uovo ben condite, anche con ragù; zuppe autunnali con funghi e ritagli di carni grasse; formaggi di pecora a stagionatura anche lunga e con carni arrosto sia bianche che rosse saporite; ottimo in accompagnamento alla selvaggina anche in ricette elaborate; salumi ben stagionati.

Consigliamo di arieggiare il vino per qualche minuto prima della degustazione.

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.

