



LA MALIOSA UNI 2022 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 **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 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 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 7 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi.

IL VINO La Maliosa Uni è ottenuto esclusivamente dalla selezione delle migliori uve di Procanico. I valori totali di solforosa sono inferiori a 20 mg/lit e la gradazione alcolica è di 12,5%.

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.

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.

