



LA MALIOSA SATURNALIA ROSSO 2019

TOSCANA I.G.T.

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



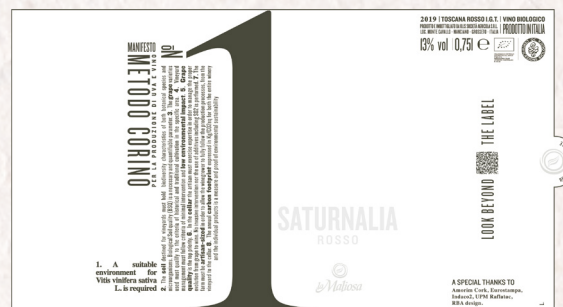
IN VIGNA

I vigneti sono situati tra 300 e 320 m.s.l.m., di età tra i 10 e i 60 anni con un insieme di vitigni italiani e maremmani storici. I vitigni in prevalenza sono il Cilieggiolo e a seguire popolazioni di Sangiovese; sono anche presenti vitigni rossi meno diffusi come il Cannonau grigio. Il sistema di allevamento è la contropalliera con potatura mista ad archetto, cordone speronato e alberello. 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 2019 si è distinta soprattutto per una peculiarità: il mese di maggio è stato molto generoso di piogge. Le temperature medie dell'aria di Maggio son risultate molto ben al di sotto dei valori stagionali medi di lungo periodo. Giugno ha registrato un rapido ed importante aumento delle temperature e ancor più è avvenuto in luglio. La vegetazione nelle vigne si è presentata rigogliosa. La regolarità nella maturazione intesa come sintesi zuccherina è giunta prontamente; viceversa la maturità fenolica è stata conseguita con un ritardo e fondamentale è stata l'attesa vendemmiale per aver grappoli completi negli accumuli. Le giornate di vendemmia sono state ottimali, con una buona escursione termica, elevata luminosità, assenza di interruzioni per piogge.

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; durante la fermentazione sono state eseguite unicamente delle follature periodiche a partire da circa 48 ore dalla collocazione dei mosti nei tini. La macerazione si è protratta per 4 settimane. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi.

IL VINO

La Maliosa Saturnia rosso è ottenuto principalmente da una seconda selezione delle uve di Cilieggiolo, Sangiovese e Cannonau grigio, con aggiunta del vino da torchiatura soffice. La gradazione alcolica è di 13,00%.

Note di degustazione:

Il **colore** si presenta di un rosso rubino.

Al **naso** prevalenza di frutta rossa.

In **bocca** struttura media, una buona persistenza. Tannino piacevole e maturo.

Esempi di abbinamenti gastronomici:

Lo suggeriamo per un'ampia gamma di abbinamenti. Tra i quali: primi piatti con salsa bianca, carne rossa, agnello e formaggi freschi. Ideale per l'aperitivo.

Temperatura di servizio: temperatura ambiente.

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.

