



La Maliosa Saturnalia Rosso 2021

TOSCANA I.G.T

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 italici e maremmani storici. I vitigni in prevalenza sono il Ciliegiolo 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 a doppio archetto e alberello. Le cure colturali sono realizzate secondo il **Metodo Corino**, 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 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 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, successivamente il vino, comprensivo della parte derivante da torchiatura soffice delle vinacce, è stato trasferito in botti di legno per circa 20 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi, compresa la SO2.

Il Vino

La Maliosa Saturnalia rosso è ottenuto principalmente da una seconda selezione delle uve di Ciliegiolo, Sangiovese e Cannonau grigio, con aggiunta del vino da torchiatura soffice.

La gradazione alcolica è di 13,5%.

Temperatura di servizio

16°C - 18°C. Consigliamo di arieggiare il vino per qualche minuto prima del suo assaggio.

Note di degustazione

Il colore si presenta rosso rubino

con riflessi granato

Al naso prevalenza di frutta rossa, ciliegia, mora. Note di rosa appassita,

humus e pepe nero

In bocca struttura media, lunga

persistenza e tannini equilibrati.

Buona acidità e retrogusto ampio.

Esempi di abbinamenti gastronomici

Lo suggeriamo per un'ampia gamma di abbinamenti. Tra i quali: primi piatti con ragù bianco o rosso, carni bianche alla brace o carni rosse arrosto.

Ottimo con formaggi a media stagionatura e salumi. Consigliamo l'abbinamento anche con una zuppa di pesce.

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.

