



La Maliosa Uni 2023

TOSCANA I.G.T. - METODO CORINO

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 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 **2023** è stata caratterizzata da un'anomala quantità di pioggia nei mesi di Aprile, Maggio e Giugno (circa 500 mm) con cadenza quasi quotidiana, determinando serie difficoltà nella gestione dei vigneti. La stagione si è poi interrotta precocemente a causa di due forti grandinate verificatesi l'11 e il 25 Maggio, che hanno seriamente danneggiato le viti e hanno determinato una perdita di quasi il 90% della produzione. Le viti si sono riprese velocemente, a testimonianza della buona salute del nostro ecosistema. La raccolta del Procanico è stata effettuata nella seconda metà di Settembre, al fine di ricavare una simbolica quantità di vino per rappresentare l'annata.

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 contenitori di acciaio inox per circa 7 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi, compresa la SO2.

Il Vino

La Maliosa Uni è ottenuto esclusivamente dalla selezione delle migliori uve di Procanico. I valori totali di solforosa sono inferiori a 10 mg/lit e la gradazione alcolica è di 14%.

Note di degustazione

Il **colore** è giallo pronunciato tendente a ocra. Al **naso** si percepisce frutta maturata al caldo, unita a note floreali, zafferano e cumino. I sentori terziari ricordano 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. Sapido e persistente.

Esempi di abbinamenti gastronomici

Affiancare 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.

IT-BIO-014
Agricoltura Italia



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



426 bottiglie
prodotte

