



La Maliosa Rosso 2022

TOSCANA I.G.T - METODO CORINO

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. Il vitigno è 100% Ciliegiolo. Il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura mista ad archetto semplice o doppio. 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 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 il fallimento di molte fioriture. Le 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 delle varietà a bacca rossa è avvenuta in maniera scalare dai primi di settembre fino alla terza settimana. 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 dall'ammostamento. La macerazione si è protratta per 4 settimane seguita da un breve periodo di maturazione in botti di legno. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi.

Il Vino

La Maliosa Rosso è ottenuto dalla selezione delle migliori uve di **Ciliegiolo**. I valori totali di solforosa sono inferiori a 10 mg/litro, la gradazione alcolica è di 14%.

Note di degustazione

Il **Colore** si presenta rosso rubino intenso con riflessi granati.

Al **naso** 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 **palato** il sorso è fresco e strutturato con tannini maturi e molto eleganti. Retrogusto intenso e persistente.

Esempi di abbinamenti gastronomici

Suggerito con 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.

La Maliosa Rosso, è un vino vivo, in continua evoluzione, vi consigliamo di prendervi il tempo per goderne le trasformazioni.

Temperatura di servizio:

Qualche grado in meno rispetto all'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.



1204 bottiglie prodotte

