



La Maliosa Saturnalia bianco 2023

TOSCANA I.G.T. - METODO CORINO

In Vigna

I vigneti, di circa 30-35 anni, situati nella zona di Pitigliano, su terreni di origine vulcanica, sono situati ad un'altezza di circa 300 m.s.l.m. Il sistema di allevamento è la contropalliera con potatura guyot, capo a frutto semplice o 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 e del Trebbiano è stata effettuata nella seconda metà di Settembre, ricavando una piccola quantità di vino per rappresentare simbolicamente 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 i lieviti naturali del luogo con follature periodiche eseguite a partire da circa 48 ore dalla collocazione dei mosti nei tini.

La macerazione si è protratta per 3 settimane, successivamente il vino, comprensivo della parte derivante da torchiatura soffice delle vinacce, è stato trasferito in botti di legno per circa 3 mesi e successivamente travasato in contenitori INOX fino all'imbottigliamento.

Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico invasivo, né l'aggiunta di alcun additivo, compresa la SO₂.

Il Vino

La Maliosa Saturnalia bianco è un vino prodotto con un blend di uve di Procanico e Trebbiano.

I valori totali di solforosa sono inferiori a 10 mg/litro;

la gradazione alcolica è di 13,50%.

Note di degustazione

Il **colore** è ambrato con sfumature aranciate.

Al **naso** sentori di frutta a polpa gialla, fiori bianchi e note vegetali di salvia e tè.

Al **palato** strutturato e cremoso con vena acida tesa e fresca. Tannicità importante, ben integrata e levigata.

Esempi di abbinamenti gastronomici

Antipasti di mare, carni bianche, pesce azzurro. Formaggi poco stagionati.

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

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.

