



La Maliosa Tarconte 2020

TOSCANA I.G.T - METODO CORINO

In Vigna

I vigneti sono situati a circa 300 m. s.l.m., di età di circa 35 anni e impiantati su suoli di cenere vulcanica a base tufacea. Il sistema di allevamento è la contro-spalliera 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 ed alla 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 2020** si è contraddistinta per le sue temperature molto elevate tra giugno e settembre e per l'assenza di precipitazioni, dando luogo ad una stagione estiva estremamente arida. Grazie al suolo vulcanico non si sono registrate però particolari sofferenze, tant'è che l'uva è risultata molto bella. La vendemmia del Sangiovese si è svolta a partire da metà 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 tramite i lieviti naturali dei luoghi. Durante la fermentazione, sono state eseguite unicamente delle follature periodiche a partire da 48 ore dalla collocazione dei mosti nei tini. La macerazione si è protratta per quattro settimane, successivamente il vino è evoluto in botti di legno per circa 36 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi inclusa la SO2.

Il Vino

La Maliosa Tarconte è ottenuto dalla selezione delle migliori uve di **Sangiovese** da suolo vulcanico. I valori totali di solforosa sono inferiori a 10 mg/ litro; la gradazione alcolica è di 13.5%.

Note di degustazione

Il **colore** si presenta rosso rubino con riflessi granati.

Al **naso** note di ciliegia matura, mora e prugna. Fiori di viola e rosa appassita integrata da speziature di chiodo di garofano pepe e noce moscata.

Al **palato**, strutturato e fresco con tannini fitti e levigati.

Esempi di abbinamenti gastronomici

Pasta con ragù di cacciagione. Arrosti di carne rossa, brasati e stracotti. Formaggi a media e lunga stagionatura.

3616 bottiglie prodotte

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 **Tarconte** è indicato anche per chi osserva una dieta vegetariana e vegana.

