



# La Maliosa Saturnalia Bianco 2024

## 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 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 2024 si è distinta per un andamento climatico fresco e piovoso, con temperature inferiori alla media, specialmente in epoca di vendemmia e maturazioni ritardate. Grazie alla nostra filosofia produttiva - che privilegia i vigneti perfettamente integrati nel loro ambiente e non sottoposti a interventi agronomici invasivi - siamo riusciti a gestire efficacemente le sfide climatiche della stagione. La raccolta del Procanico e del Trebbiano è stata effettuata nella seconda metà di Settembre. In questa annata i vini ottenuti presentano una bassa gradazione alcolica, una struttura media e un profilo gustativo agile e piacevole, che ne esalta la bevibilità. 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 2 settimane, successivamente il vino, comprensivo della parte derivante da torchiatura soffice delle vinacce, in contenitori INOX per circa 6 mesi fino all'imbottigliamento.

Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico, né aggiunta di alcun additivo.

### Il Vino

La Maliosa Saturnalia bianco è un blend ottenuto da uve di Procanico e Trebbiano. I valori totali di solforosa sono inferiori a 10 mg/ litro; la gradazione alcolica è di 12,00%.

### Note di degustazione

Il colore è giallo paglierino intenso con sfumature aranciate.

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

Al palato si presenta di media struttura e buona scorrevolezza, con vena acida tesa e fresca. Tannicità presente ma non invasiva, 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.



5619 bottiglie prodotte