



# La Maliosa Uni 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 collocati 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 viti perfettamente integrate nel loro ambiente e non sottoposte a interventi agronomici invasivi - siamo riusciti a gestire efficacemente le sfide climatiche della stagione.

La raccolta del Procanico 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 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.

## 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/lt e la gradazione alcolica è di 12%.

## Note di degustazione

Il **colore** è dorato con sfumature ambrate.

Al **naso** frutta a polpa gialla ben matura, florealità di fieno e zagara unita a note speziate di zafferano e cumino.

Al **palato** l'acidità è tesa e ben presente, arricchita da una trama tannica importante ma perfettamente integrata.

## Esempi di abbinamenti gastronomici

Antipasti caldi di mare; paste fresche all'uovo; pesce fritto e baccalà; carni bianche; formaggi di media stagionatura. Da provare con una sbriciolata di cantucci e zabaione 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



2394 bottiglie prodotte

