



la Maliosa



FATTORIA LA MALIOSA

Fattoria La Maliosa è una azienda agricola di circa 170 ettari immersa nella Maremma collinare nella zona di Saturnia, in provincia di Grosseto, una delle zone più autentiche e selvagge della Toscana. Il nome deriva dal verbo ammaliare e richiama l'idea di meraviglia, catturando il carattere del luogo: un paesaggio incontaminato in cui l'azienda lavora dal 2010 con profondo rispetto della natura. Qui si producono vini naturali e oli extravergine di oliva biologici in modo artigianale, in un ecosistema formato da vigneti, uliveti, seminativi e boschi che convivono in equilibrio.

La filosofia della fondatrice, Antonella Manuli, guida un progetto che affonda le radici nella sostenibilità e nella tutela del territorio: scelte agronomiche consapevoli, attenzione alla qualità, recupero della biodiversità e impegno nel preservare la salubrità e la bellezza ambientale. Tutto ruota intorno a un principio ispiratore: custodire l'unicità della Maremma.

Oggi i vigneti dell'azienda coprono 8,5 ettari e ospitano prevalentemente le varietà di Ciliegiole, Sangiovese, Cannonau grigio, Procanico e Trebbiano. Le uve sono lavorate esclusivamente secondo il **Metodo Corino™**, che valorizza vitigno, suolo e annata senza interventi invasivi.

In questa visione si inserisce anche l'impegno di Fattoria La Maliosa nella valorizzazione del patrimonio viticolo: l'azienda è membro di **The Old Vine Conference**, dedicata alla tutela dei vigneti storici, **della Associazione Grandi Cru della Costa Toscana** e di **The Porto Protocol Foundation**.



QCERTIFICAZIONI
BIOLOGICO
REG. UE 2018/848



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA





ANTONELLA MANULI

Quando Antonella Manuli diede vita a Fattoria La Maliosa il suo obiettivo era quello di esaltare le caratteristiche originali del territorio della Maremma collinare. È stata tra i primi ad avviare in questa zona un progetto agricolo sostenibile in grado di valorizzare le potenzialità di questa area, l'ambiente incontaminato e la sua salubrità.

La Maliosa, per Antonella, è un progetto legato al luogo e ai prodotti che meglio lo rappresentano, vino e olio, ma anche l'idea di un nuovo mondo possibile, nella convinzione che possa esistere un'idea di agricoltura differente, più rispettosa della natura e dell'uomo.

È prima di tutto un'imprenditrice, con una storia personale vissuta tra Italia, Svizzera e Stati Uniti, dove ha concluso gli studi universitari, e un percorso professionale iniziato nell'ambito economico e aziendale e proseguito con dieci anni di lavoro nelle vicine Terme di Saturnia Spa Resort. Proprio durante questo periodo si è innamorata della zona e intorno alla metà degli anni 2000 ha concepito l'idea del progetto agricolo sostenibile che sarebbe diventato La Maliosa.

Grazie all'incontro con l'agronomo e ricercatore **Lorenzo Corino** ha sviluppato e consolidato dal 2013 una serie di tecniche agronomiche fortemente innovative per una sempre maggiore sostenibilità delle produzioni vitivinicole e olivicole, ora codificate con il nome Metodo Corino (brevetto depositato e marchio registrato).

Sempre con Lorenzo Corino ha collaborato a numerosi progetti di divulgazione culturale e formazione, tra i quali come editor del libro "L'essenza del vino e della viticoltura naturale" e come co-autrice del saggio "La biodinamica vegetale, il futuro del vino naturale", pubblicato da Fondazione Istud – Mondadori Università.

Antonella è la Regional Representative per l'Italia di **The Porto Protocol Foundation**.





LA MAREMMA TOSCANA

La Maremma collinare grossetana è la zona più incontaminata e selvaggia della Toscana, dal punto di vista naturalistico e ambientale. Gode della vicinanza alla costa con un clima mite e mediterraneo, a differenza del clima più continentale delle altre zone collinari della regione.

Fattoria La Maliosa è a pochi chilometri da **Saturnia**, con le rinomate **Terme** e le loro calde e benefiche acque. È inoltre vicino allo splendido mare del promontorio dell'**Argentario**.

Un'infinità di borghi storici da visitare come **Montemerano**, **Pitigliano**, **Sovana** con le sue tombe etrusche e **Sorano**. A breve distanza si trovano aree protette come il **Parco Naturale della Maremma** e le **Oasi WWF**.





LA SOSTENIBILITÀ

Fattoria La Maliosa si trova in un territorio prevalentemente boschivo e con una antropizzazione molto ridotta, sia dal punto di vista abitativo che agricolo. La scelta del luogo è frutto di una precisa direzione, adottata fin dall'inizio del progetto per operare in un contesto naturale il più incontaminato possibile, accrescendo così la salubrità e la qualità dei prodotti.

Nel 2010 La Maliosa ha ottenuto la certificazione **BioUe**. Questa, insieme alla certificazione **SONPI**, ottenuta nel 2022, dimostra la volontà di trasparenza rispetto ai processi produttivi aziendali.

Dal 2013 collabora con il **CREA-ABP**, centro di ricerca di Firenze dedicato ad agrobiologia e pedologia e orientato allo studio della **Qualità Biologica del Suolo (QBS)** sui terreni aziendali. Inoltre, dal 2014 **INDACO2**, spin-off dell'Università di Siena orientato ai temi dell'ambiente, ha realizzato uno studio che misura la sostenibilità e la carbon footprint di Fattoria La Maliosa. Il risultato, descritto da infografiche, dimostra che l'ecosistema aziendale assorbe 100 volte più anidride carbonica di quanta ne venga emessa da tutti i processi produttivi.

A partire dal 2020 Fattoria La Maliosa ha collaborato sempre con INDACO2 e altri partner alla stesura delle **PCR del vino**, approvate nel 2021.

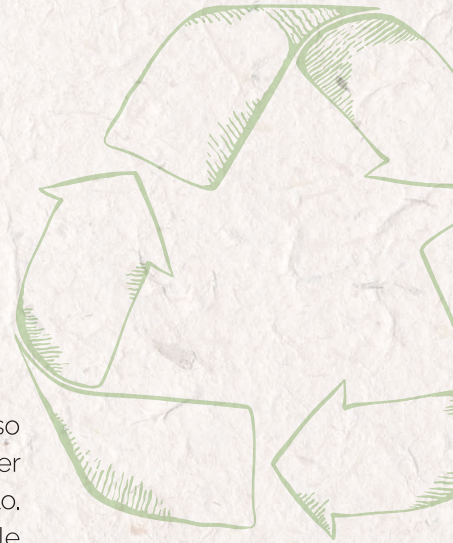
Dal 2023 ha accesso alla piattaforma di Environmental Engineering **Element-E**, tecnologia di biomonitoraggio che permette di calcolare il primo indice quantitativo di biodiversità analizzando in maniera oggettiva, chiara e trasparente lo stato di salute della biodiversità di un territorio.



L'indice è stato sviluppato da **3Bee**, climate tech company leader nella tutela della biodiversità tramite la tecnologia. La certificazione Element-E rappresenta per Fattoria La Maliosa un ulteriore tassello a garanzia della sostenibilità del proprio ecosistema.

LA SOSTENIBILITÀ NEL PACKAGING

Il packaging della Maliosa è interamente sostenibile: il peso extraleggero delle bottiglie in vetro è 360 grammi, scelte per ridurre le emissioni nel trasporto e pensate per il riciclo. La carta per etichette e cartoni è certificata FSC e le capsule sono compostabili al 100%. Anche per l'olio il packaging è leggero e completamente riciclabile



L'ECOSISTEMA AGRICOLO

I vigneti de La Maliosa sono parte di un ampio ecosistema in cui convivono le diverse coltivazioni e il bosco. L'uva nasce da una gestione rigenerativa del vigneto nel massimo rispetto della storia del territorio. Il metodo culturale, poco invasivo e in armonia con l'ambiente, garantisce l'equilibrio che coinvolge piante, animali e persone.

La scelta della Maliosa è di conservare la capacità d'uso dei terreni, attraverso la limitazione dei compattamenti e dell'erosione, la valorizzazione della sostanza organica e della vita biologica.

È stato effettuato l'impianto di vitigni anticamente coltivati in Maremma, favorendo la variabilità genetica tra le diverse selezioni. Inizialmente è stata recuperata **una vigna di oltre 60 anni** da uno stato di semi abbandono, che ha permesso di verificare la ricchezza di germoplasma viticolo, selezionato e recuperato nell'ambito aziendale. Tutti i successivi vigneti impiantati tra il 2009 e il 2023 hanno valorizzato i vitigni della vigna originaria, denominata Vigna Madre: nei bianchi **Procanico** e nei rossi **Ciliegiolo, Sangiovese e Cannonau grigio**.

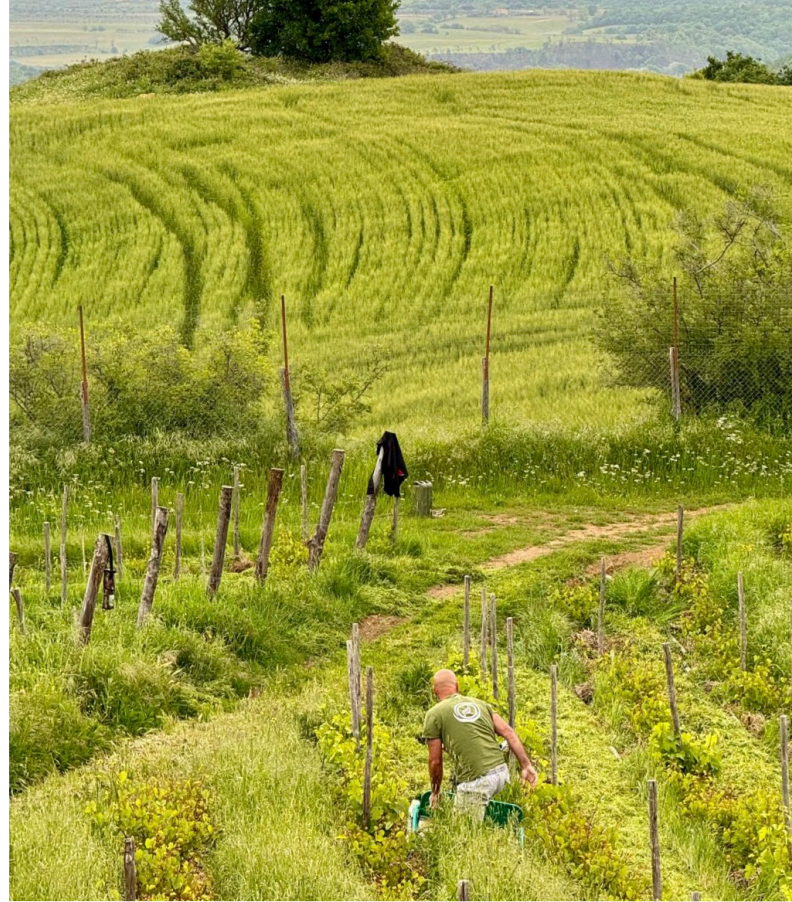
I vigneti si dividono tra due areali, Saturnia e Pitigliano, divisi dal fiume Fiora. La separazione ha una matrice geologica: il fiume, infatti, divide la zona argillosa di Saturnia, da quella vulcanica tipica di Pitigliano.





Parte di un ampio ecosistema in cui le diverse coltivazioni convivono con il bosco, i vigneti de La Maliosa sono gestiti con un approccio olistico e sostenibile che rispetta profondamente la storia agricola del territorio e si sviluppano su due areali distinti, **Saturnia**, con **suoli argillosi** e **Pitigliano**, con suoli vulcanici, separati geologicamente dal fiume Fiora. La zona di Saturnia è argillosa, mentre quella di Pitigliano è vulcanica. I vigneti nell'areale di Saturnia costituiscono il nucleo delle **Vigne Giardino**: coltivazioni concepite con un'idea che supera la produzione vinicola, per diventare arte del paesaggio. La vigna che insisteva originariamente in questa area, ribattezzata **Vigna Madre**, ha ora sessant'anni. Il suo ripristino, dopo dieci anni di abbandono, e lo studio delle varietà in essa presenti hanno permesso di costruire un progetto vitivinicolo che preserva la vita del suolo rendendo questo vigneto e quelli piantati successivamente degli esempi di resilienza climatica e storica.





LE VIGNE GIARDINO

A partire dal 2014 tutti i nuovi impianti hanno seguito un criterio storico e paesaggistico, con i filari impiantati secondo le curve di livello. Questa scelta, oltre a preservare la bellezza del luogo ed evitare fenomeni erosivi, facilita la lavorazione manuale, mantenendo uno stretto legame con la tradizione del vigneto toscano.

Questi vigneti fanno parte di un nucleo chiamato "**Vigne Giardino**", ovvero Vigna Scovaventi, Vigna Corino al Monte Cavallo, nella zona di Saturnia, e tutti i vigneti situati a Pitigliano.

IL METODO CORINO

La produzione vinicola avviene attraverso l'implementazione del **Metodo Corino™**, che realizza un insieme di processi agronomici innovativi per la produzione di uva da tavola e di vino. Il Metodo Corino opera scelte mirate e innovative riguardanti le condizioni ambientali, i vitigni e le tecniche colturali ottimali per vigneti a elevato valore conservativo dei luoghi e paesaggi.







I VINI

I vini de La Maliosa, prodotti secondo il Metodo Corino, rappresentano la chiara volontà aziendale: cercare la massima espressione di vitigno, terreno e ambiente, senza alcun intervento invasivo o aggiunta di additivi e solfiti.

I vini bianchi macerati sono: La Maliosa **Uni** (Procanico) e **Saturnalia bianco** (Trebbiano e Procanico). **I vini rossi** sono: La Maliosa **Tarconte** (Sangiovese), La Maliosa **Rosso** (Ciliegiolo), La Maliosa **Pergolacce** (Cannonau grigio) e **Saturnalia rosso** (Ciliegiolo, Sangiovese e Cannonau grigio).









GLI ULIVETI

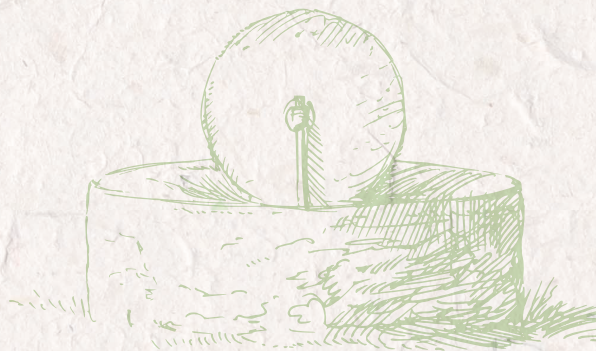
Anche negli uliveti Fattoria La Maliosa si è impegnata nel recupero delle varietà originarie storicamente radicate sul territorio.

Gli uliveti storici sono costituiti da circa 180 piante di età superiore ai 100 anni. Sono presenti le cultivar tipiche toscane **Leccino**, **Frantoio**, **Moraiolo**, **Pendolino** e **Leccio del Corno**.

Gli uliveti giovani ricalcano come cultivar e percentuali le piante storiche. I nuovi impianti si estendono per circa 16 ettari e sono costituiti da 5000 piante.

La distanza fra gli ulivi di circa 10–12 metri, la favorevole esposizione e il clima ventilato favoriscono una produzione contenuta e di grande qualità.





L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



Fattoria La Maliosa produce oli extravergine pregiati ad alto valore salutistico con presenza elevata di polifenoli, antiossidanti, e bassa acidità. La raccolta si effettua separatamente per ogni varietà nel momento di maturità ottimale, a partire dal mese di ottobre. L'estrazione avviene a freddo alla temperatura di 26°C in frantoio a ciclo continuo.

Gli oli vengono filtrati e conservati in recipienti di acciaio inox sotto azoto. Vengono poi imbottigliati esclusivamente all'ordine, per mantenere al meglio nel tempo le qualità organolettiche.

La produzione olivicola fin dal 2015 viene premiata nei principali concorsi nazionali e internazionali dedicati agli oli extravergine, a dimostrazione della cura e dell'attenzione costante nel tempo alla massima qualità.

Tutti gli uliveti sono situati nell'areale di Saturnia.

Fattoria La Maliosa produce due oli extravergine biologici: La Maliosa Aurinia e La Maliosa Calettra.

La **Maliosa Aurinia** è un blend di **Frantoio**, **Leccino**, **Moraiolo**, **Pendolino**, che ricalca le caratteristiche gustative dell'IGP toscano. Nel blend è contenuta tutta la produzione degli uliveti storici.

La **Maliosa Calettra** è un cru monovarietale di Leccio del Corno, proveniente da impianti giovani di circa 18 anni di età.





TURISMO DEL VINO E DELL'OLIO

Fattoria La Maliosa apre le proprie porte agli amanti dell'**enoturismo** e dell'**oleoturismo**. Esperienze uniche tra i vigneti e uliveti, nell'incontaminata natura della Maremma collinare. Percorsi studiati ad hoc, adatti ai visitatori amanti delle cose autentiche e genuine, a persone curiose, avventurose e alla riscoperta di un turismo lento. Qui ospitalità significa anche creare su misura un evento privato per chi vuole festeggiare un proprio momento speciale in un ambiente naturale con tutti i comfort.

Tutte le esperienze proposte sono acquistabili direttamente dal sito dell'azienda, una delle prime in Maremma ad adottare un sistema di prenotazione totalmente digitale.

LA MALIOSA CLUB

La Maliosa Club, è la community creata per offrire un'esperienza unica, grazie all'accesso a un mondo dedicato, fatto di qualità, sostenibilità e cura.

Un luogo di relazione, cultura e appartenenza, un invito a vivere il territorio con lentezza, consapevolezza e rispetto, seguendo i ritmi della natura e condividendo una visione fondata su qualità, sostenibilità e cura.

Il funzionamento del Club è semplice e profondamente legato alle stagioni: i membri ricevono **quattro box annuali** – Primavera, Estate, Autunno e Natale – con una selezione curata di vini naturali, oli extravergine e contenuti esclusivi che raccontano la Maliosa. A questi si aggiungono vantaggi riservati: **prezzi dedicati, accesso anticipato alle nuove uscite, eventi privati, cofanetti con esperienze personalizzate, sconti sul soggiorno e un codice sconto permanente** sullo shop online.



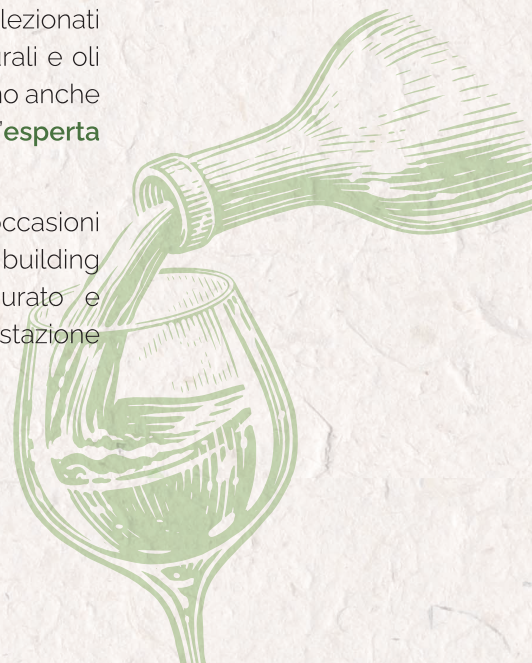


DEGUSTAZIONI

Le esperienze di degustazione sono un viaggio nel **mondo naturale** della Maliosa. Diverse alternative pensate per coinvolgere le persone nell'esperienza sensoriale più adatta a ognuno, dal semplice assaggio a formule più complete e immersive.

Durante tutto l'anno, i tour prevedono passeggiate tra i vigneti per scoprire, le varietà, storiche utilizzate per produrre i vini naturali e i principi del **Metodo Corino™**. Durante i mesi più freddi, è possibile svolgere degustazioni davanti al camino, per godere di prodotti locali, selezionati con cura o fatti in casa, in abbinamento ai vini naturali e oli EVO biologici dell'azienda. Alcune formule prevedono anche visita alla cantina, e sono tutte guidate da un'**esperta aziendale**.

La Maliosa accoglie anche gruppi per celebrare occasioni speciali o eventi privati, come addii al nubilato, team building e ricorrenze, da festeggiare in un contesto curato e accogliente, sia all'aperto, sia in una sala degustazione panoramica.





PICNIC

Per godere appieno dei paesaggi naturali della Fattoria e respirare l'aria pura della campagna maremmana sono state ideate diverse esperienze di picnic, che si differenziano tra loro per la location unica.

È possibile scegliere il picnic presso la **Big Bench** della Fattoria, un punto panoramico attrezzato e naturalmente ombreggiato a pochi passi dalla sala degustazione, perfetta per le famiglie e i più piccoli.

Per chi vuole godersi un tramonto mozzafiato, è possibile scegliere il picnic sullo **Skydeck**, una grande table d'orientation sulla cima di una vigna eroica con vista a 360° completa sulle colline della Maremma toscana: da Pitigliano, al Monte Amiata, fino all'Isola del Giglio e al Monte Argentario. È il luogo perfetto per sorvegliare vino naturale e godersi prodotti locali in totale relax.

Infine, è possibile fermarsi per un picnic sullo **Scovaventi Deck**, una rosa dei venti disegnata e installata attorno alla grande quercia della vigna che la ospita, per offrire un'esperienza sensoriale completamente immersi nella natura.

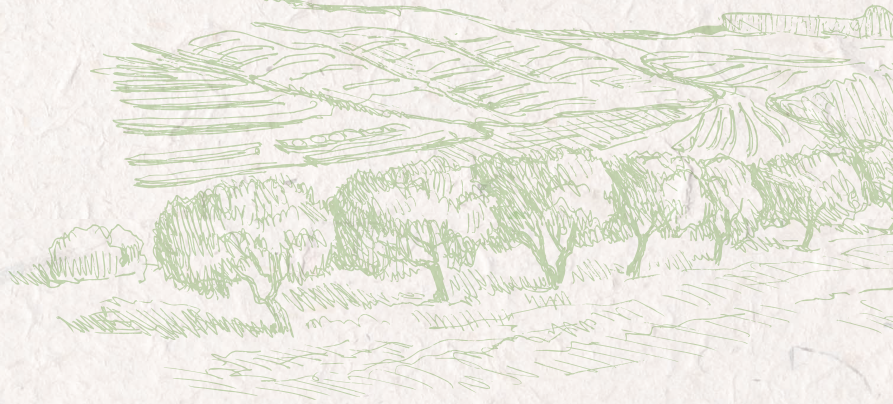
Il picnic di Fattoria La Maliosa può essere abbinato anche a **tour guidati** in **e-bike** o a **cavallo**, che vi porteranno a scoprire la bellezza delle campagne maremmane, dei vigneti e degli uliveti della Fattoria, grazie a esperienze sportive adatte a tutti: adulti e bambini, curiosi ed esperti. Accompagnati da guide esperte, sarà possibile svolgere il tour in completa sicurezza e dotati di tutto l'occorrente necessario, per godersi il proprio picnic al rientro. Perfetto per coppie, amici o piccoli gruppi.



STARSBOX

Micro-cabin di design, un nido interamente in legno che ospita un tatami interno e ha un tetto apribile per osservare e godersi il cielo stellato tra i più luminosi d'Italia. **StarsBOX** propone un'esperienza indimenticabile e fuori dall'ordinario per i più avventurosi e veri amanti dell'ecoturismo, con l'opportunità di godere di tramonti mozzafiato nella natura maremmana. Una soluzione davvero sostenibile che incontra i valori di Fattoria La Maliosa.

Qui è possibile degustare i vini naturali e oli EVO biologici con un picnic romantico all'ora del crepuscolo, in attesa dell'arrivo delle stelle. Le StarsBOX, grazie alla comoda apertura del tetto, permettono agli ospiti di stare sotto le stelle come se si fosse all'aperto, ma nel completo comfort. A Fattoria La Maliosa le StarsBOX sono quattro: **Aria, Terra, Uliveta e Maliosa**, ognuna personalizzata grazie al progetto artistico Getman Studio. Si trovano in quattro diversi punti panoramici dell'azienda, che le rendono uniche e che consentono di godere di un'esperienza immersiva nella natura e nel panorama della Maliosa.





OSPITALITÀ E RISTORAZIONE NEL BORGO

Nel centro di Saturnia, in Piazza Vittorio Veneto, Fattoria La Maliosa accoglie gli ospiti al **Saturnalia Village Rooms**. All'interno della "**Dimora Ximenes**", un edificio storico del 1600 completamente ristrutturato, cinque camere fondono il fascino country-chic con tocchi di design contemporaneo.

La totale ristrutturazione ha preservato la ricca storia dell'edificio garantendone al contempo la sostenibilità. I materiali locali, come la pietra, le travi di castagno e i mattoni, sono stati integrati con cura e si è cercato di eliminare la plastica in tutta la struttura, a dimostrazione dell'impegno nei confronti della tradizione e dell'ambiente.

Le cinque camere doppie, spaziose e luminose, tutte con letto king size e bagno privato, garantiscono il massimo comfort. Gli ospiti possono inoltre rilassarsi nel soggiorno comune, che comprende una cucina completamente attrezzata, perfetta per gustare la colazione o uno spuntino leggero.

Il **Saturnalia Village Rooms** è la base perfetta per esplorare la Maremma e offre una varietà di esperienze uniche. Gli ospiti possono immergersi nello stile di vita della fattoria toscana, assaporare vini naturali e oli d'oliva, rilassarsi nelle vicine sorgenti termali o gustare un pasto al Saturnalia Wine Bar nella piazza del villaggio.

Nel 2025 la struttura ha ottenuto la **certificazione DCA ESG Sustainability** per l'ospitalità, unica nella provincia di Grosseto.

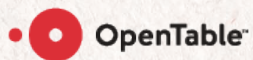




Al piano terra della dimora Ximenes si trova il **Saturnalia Wine Bar**, che propone una cucina agricola utilizzando prodotti di realtà artigiane maremmane, tutti a filiera corta e coltivazione sostenibile. I produttori vengono selezionati in base ai loro valori di autenticità e tradizione.

Un'accogliente sala interna e un ampio e tranquillo dehors accolgono gli ospiti.

Al Saturnalia Wine Bar è possibile degustare e acquistare tutti i vini e gli oli di Fattoria La Maliosa.





FATTORIA LA MALIOSA

Loc. Podere Monte Cavallo snc
Saturnia, comune di Manciano (GR) – 58014 Italia

PER INFORMAZIONI E ACQUISTI

e-mail: info@fattorialamaliosa.it

cell: +39 327 1860416

SATURNALIA WINE BAR E VILLAGE ROOMS

Piazza Vittorio Veneto, 29
58014 Saturnia GR

e-mail: saturnalia.lamaliosa@gmail.com

cell: +39 351 9641172

MALIOSA CLUB

<https://shop.fattorialamaliosa.it/maliosa-club/>



SCOPRI IL NOSTRO SHOP ON LINE
shop.fattorialamaliosa.it