



LA MALIOSA SATURNALIA ROSSO 2020 TOSCANA I.G.T.

M E T O D O C O R I N O



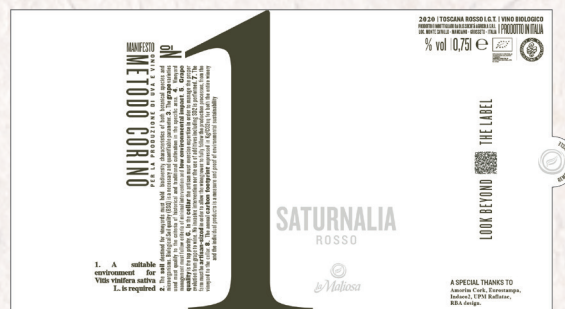
IN VIGNA I vigneti sono situati tra 300 e 320 m.s.l.m., di età tra i 10 e i 60 anni con un insieme di vitigni italiani e maremmani storici. I vitigni in prevalenza sono il Ciliegiole e a seguire popolazioni di Sangiovese; sono anche presenti vitigni rossi meno diffusi come il Cannonau grigio. Il sistema di allevamento è la contropalliera con potatura mista ad archetto, cordone speronato e alberello. Le cure colturali sono realizzate secondo il **Metodo Corino**, una biodinamica esclusivamente vegetale, con particolare attenzione alla qualità del terreno ed alla longevità delle piante, anche attraverso pacciamature 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.

Ci sono state differenze importanti in relazione ai luoghi di coltivazione. Nei suoli vulcanici non si sono registrate particolari sofferenze, tant'è che l'uva è risultata molto bella. La vendemmia del Procanico è iniziata nella seconda settimana di Settembre. L'annata 2020 è stata molto facile per quanto attiene alla difesa contro peronospora, un po' meno per l'oidio. L'ambiente così naturale e ricco di biotipi ci garantisce una rara salubrità e originalità delle produzioni.

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; durante la fermentazione sono state eseguite unicamente delle follature periodiche a partire da circa 48 ore dalla collocazione dei mosti nei tini. La macerazione si è protratta per 4 settimane, successivamente il vino, comprensivo della parte derivante da torchiatura soffice delle vinacce, è stato trasferito in botti di legno per circa 8 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico né aggiunta di additivi.

IL VINO La Maliosa Saturnalia rosso è ottenuto principalmente da una seconda selezione delle uve di Ciliegiole, Sangiovese e Cannonau grigio, con aggiunta del vino da torchiatura soffice. La gradazione alcolica è di 13,00%.

Note di degustazione:

Il colore si presenta di un rosso rubino.

Al naso prevalenza di frutta rossa.

In bocca struttura media, una buona persistenza. Tannino piacevole e maturo.

Esempi di abbinamenti gastronomici:

Lo suggeriamo per un'ampia gamma di abbinamenti. Tra i quali: primi piatti con salsa bianca, carne rossa, agnello e formaggi freschi. Ideale per l'aperitivo.

Temperatura di servizio: temperatura 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.

