La Maliosa Saturnalia rosso 2022

TOSCANA I.G.T. - METODO CORINO

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 italici e maremmani storici. I vitigni in prevalenza sono il Ciliegiolo e a seguire popolazioni di Sangiovese; sono anche presenti vitigni rossi meno diffusi come il Cannonau grigio. Il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura mista a doppio archetto e alberello.

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 e della longevità delle piante. Viene inoltre realizzata periodicamente una pacciamatura nel sottofila 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 2022** si è contraddistinta per la siccità che è partita già dai mesi invernali, aggravata dalla presenza anomala di temperature oltre i 30 gradi fin dai primi giorni di Maggio, una combinazione che ha determinato un fallimento di molte fioriture. Le temperature si sono mantenute alte ininterrottamente fino alla metà di Agosto. Le piogge verificatesi a partire dal 20 Agosto fino alla metà del mese di Settembre hanno garantito una ripresa fisiologica delle piante e una ottimale maturazione.
> La vendemmia delle varietà a bacca rossa è avvenuta in maniera scalare dai primi di settembre fino alla terza settimana. 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 20 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 Ciliegiolo, Sangiovese e Cannonau grigio, con aggiunta del vino da torchiatura soffice. La gradazione alcolica è di 13,5%.

Note di degustazione

Il **colore** si presenta rosso rubino con riflessi granato
Al **naso** prevalenza di frutta rossa, ciliegia, mora. Note di rosa appassita, humus e pepe nero
In **bocca** struttura media, lunga persistenza e tannini equilibrati. Buona acidità e retrogusto ampio.

Esempi di abbinamenti gastronomici

Lo suggeriamo per un'ampia gamma di abbinamenti. Tra i quali: primi piatti con ragù bianco o rosso, carni bianche alla brace o carni rosse arrosto. Ottimo con formaggi a media stagionatura e salumi. Consigliamo l'abbinamento anche con una zuppa di pesce.

Temperatura di servizio

16°C - 18°C. 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.