



LA MALIOSA SATURNIA BIANCO 2019 TOSCANA I.G.T.

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



IN VIGNA I vigneti, di circa 30-35 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 controspalliera con potatura guyot, capo a frutto semplice o doppio. Le cure colturali sono realizzate secondo il **Metodo Corino** ossia una biodinamica 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 **2019** si è distinta soprattutto per una peculiarità: il mese di maggio è stato molto generoso di piogge. Le temperature medie dell'aria di maggio sono risultate molto ben al di sotto dei valori stagionali medi di lungo periodo. Giugno ha registrato un rapido ed importante aumento delle temperature e ancor più è avvenuto in luglio. La vegetazione nelle vigne si è presentata rigogliosa. La regolarità nella maturazione intesa come sintesi zuccherina è giunta prontamente; viceversa la maturità fenolica è stata conseguita con un ritardo e fondamentale è stata l'attesa vendemmiale per aver grappoli completi negli accumuli. Le giornate di vendemmia sono state ottimali, con una buona escursione termica, elevata luminosità, assenza di interruzioni per piogge.

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; essa è stata gestita con periodiche follature a partire da circa 60 ore dalla collocazione dei mosti nei tini. La macerazione è protratta per circa 4 settimane, successivamente il vino, comprensivo della parte derivante da torchiatura soffice delle vinacce, è stato trasferito in botti di legno per circa 5-6 mesi. Non è stato effettuato nessun tipo di intervento enologico invasivo, né l'aggiunta di alcun additivo compresa la SO₂.

IL VINO La Maliosa Saturnia bianco è un vino prodotto con un blend di uve di Procanico e Trebbiano toscano. I valori totali di solforosa sono inferiori a 10 mg/litro; la gradazione alcolica è di 12,50%.

Note di degustazione:

Il colore si presenta giallo con riflessi ambrati.

Al naso è fruttato con leggeri sentori balsamici.

In bocca si riscontrano sentori di miele, frutta molto matura, flora estiva del territorio per un risultato schietto, fresco ed equilibrato.

Esempi di abbinamenti gastronomici:

Antipasti di mare, carni bianche, pesce azzurro. Formaggi poco stagionati. La Maliosa Saturnia 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.

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.

