

# MALLIUS

CABERNET SAUVIGNON TOSCANA IGT

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Ottenuto da sole uve Cabernet Sauvignon in purezza. Mallius esprime i sentori di frutti rossi e prugna tipici del vitigno. Di colore intenso, ricco di polifenoli e con una notevole struttura, dona un aroma pieno e un tannino deciso.



42°39'47.6"N 11°15'43.2"E



Prodotto da  
AZIENDA AGRICOLA PUROVINO  
Podere Corso 27 - Montiano  
Magliano in Toscana (GR)  
purovino.it

**UVE:** Cabernet Sauvignon 100%

**ALCOL:** 13,5%

**AFFINAMENTO:** 17 mesi in acciaio

**SOLFITI LIBERI:** inferiori a 1mg/L

**SOLFITI TOTALI:** inferiori a 10mg/L

**PRODUZIONE ANNUA:** 2800 bottiglie

**ESPOSIZIONE:** sud - sud ovest

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** argilloso-sabbioso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con potatura Guyot

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4840 viti per ettaro

**DIFESA DELLA VITE:** utilizzo di soli rame e zolfo

**DIFESA ANTIPARASSITARIA:** lotta integrata (confusione sessuale degli insetti)

**CONCIMAZIONE:** utilizzo di concime organico e semina di essenze erbacee leguminose, crucifere e graminacee (sovescio)

**CONTROLLO DELLE INFESTANTI:** lavorazione meccanica del terreno senza utilizzo di erbicidi e chimica di sintesi

**DEFOGLIATURA-DIRADAMENTO-VENDEMMIA:** manuale

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione alcolica per 10/15 giorni. Successiva pressatura delle vinacce e fermentazione malolattica

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16- 18°C

**RICONOSCIMENTI:**



Bibenda 2022

Guida Oro i Vini di Veronelli 2022: 84/100



The WineHunter Award e Bio&Dynamica 2020: 90>92,99



Guida Bio 2022

Prodotto con il Metodo Purovino® contiene quantità minime di solfiti prodotti dalla naturale attività dei lieviti.