



**FATTORIA
LA
MALIOSA**



- Fattoria La Maliosa è un'azienda agricola che si estende su circa 160 ettari nella Maremma collinare, composta da terreni seminativi, vigneti, uliveti e boschi. L'eco-sostenibilità aziendale, è stata percorsa sin dagli albori, anche attraverso l'impegno della certificazione biologica, ottenuta nel 2010 dall'azienda.



ESPERIENZE DA VIVERE ALLA FATTORIA LA MALIOSA

- Esperienze uniche tra i propri vigneti e uliveti, nell'incontaminata natura della Maremma collinare. Percorsi studiati ad hoc e adatti ai visitatori amanti della natura, della tranquillità, della bellezza e del silenzio.
- Per gli amanti dei vini naturali e dell'olio **EVO** è possibile prenotare visite guidate attraverso le vigne e gli uliveti, trekking, percorsi yoga, degustazioni, visite in cantina, pic-nic ed esperienze personalizzate.
- La possibilità di sfruttare gli ampi spazi aperti tutto l'anno, permette a La Maliosa di garantire in ogni esperienza offerta totale **sicurezza e privacy**.



**Offerte esclusive prenotando nel vostro hotel o
telefonando ai numeri +39 3517719272- +39 3398496599
E-mail info@civitatours.com**

Degustazione di Vini Naturali, passeggiata tra i vigneti e visita in cantina

COSA FARETE

- Dopo una breve passeggiata nei dintorni del Podere per ammirare l'intera proprietà da un punto panoramico, e, a seguire, la visita in cantina. La degustazione sarà condotta da un esperto aziendale. L'esperienza ha la durata di circa 1.5h.

- **CHE COSA È INCLUSO**

- La Degustazione include:
 - Un vino naturale rosso, un vino naturale bianco di nostra produzione
 - Una selezione di formaggi locali accompagnati dal nostro Miele millefiori
 - Una selezione di salumi maremmani
 - Pane toscano a fette
 - Olio EVO biologico di nostra produzione
 - Acqua minerale

*Su richiesta è possibile la degustazione Vegan

DOVE TI TROVERAI

- Il Podere Santa Francesca è l'unica costruzione storica presente in azienda, costruito nel 19° secolo. Restaurato nel 2012 è abilitato a luogo di sosta e degustazione delle produzioni aziendali durante le visite in cantina.
- Partecipanti: minimo 2 persone, massimo 10.
- **Prezzo per persona € 45, bambini 0-14 gratis**



Picnic tra gli Ulivi nel cuore della Maremma toscana

COSA FARETE

In una passeggiata tra i nostri Ulivi potrai conoscere le cultivar toscane ed imparare a riconoscerne le differenze.

Comodamente rilassato nella nuova Cabane XL, una elegante e lineare capanna che ha come pareti il paesaggio che la ospita e al suo interno una rete morbida ed accogliente. L'esperienza ha la durata di circa 1.5h.

CHE COSA È INCLUSO

La Degustazione include:

- Olio extravergine d'oliva biologico appena franto di nostra produzione
- Una selezione di formaggi locali accompagnati dal nostro Miele millefiori
- Una selezione di salumi maremmani
- Pane toscano a fette
- Acqua minerale

*Su richiesta è possibile la degustazione Vegan

DOVE TI TROVERAI

Sul Monte Cavallo a circa 300 mt sul livello del mare, immerso tra i 3700 Ulivi de La Maliosa, con vista panoramica sulla Maremma collinare e l'Argentario.

Partecipanti: minimo 2 persone, massimo 10

Prezzo per persona € 45, bambini 0-14 gratis



Picnic al tramonto in StarsBOX immersi tra le vigne

COSA FARETE

Due ore prima del tramonto arriverai tra le vigne de La Maliosa sul Monte Cavallo, a circa 300 mt sul livello del mare. Qui potrai godere delle ultime ore di sole tra i vigneti e ammirare il tramonto dalla nostra StarsBOX, una casetta in legno, con tetto apribile e un comodo materasso matrimoniale al suo interno. Il panorama da qui è mozzafiato, potrai ammirare tutta la Maremma collinare, fino a scorgere le coste dell'Argentario e l'Isola del Giglio. Avrete per voi un cestino Picnic, per degustare i prodotti biologici dell'azienda, inclusa una bottiglia di Vino Naturale, per brindare al tramonto in totale relax, in un ambiente dove privacy e sicurezza sono garantiti. L'esperienza ha la durata di circa 4h.

CHE COSA È INCLUSO

La Degustazione include:

- Una bottiglia di Vino Naturale, bianco o rosso a scelta, di nostra produzione
- Una selezione di formaggi locali accompagnati dal nostro Miele millefiori
- Una selezione di salumi maremmani
- Pane toscano a fette
- Olio EVO biologico di nostra produzione
- Biscottini da forno fatti in casa
- Acqua minerale

*Su richiesta è possibile la degustazione Vegan

DOVE TI TROVERAI

Sul Monte Cavallo a circa 300 mt sul livello del mare, nella nostra StarsBOX, immerso tra le vigne de La Maliosa, con vista panoramica sulla Maremma collinare e l'Argentario.

Partecipanti: 2 persone

Prezzo per persona € 75



I VINI



I BIANCHI

***La Maliosa Saturnia bianco**: è un vino prodotto con uve di Procanico e Trebbiano toscano in parti uguali. Il colore si presenta giallo con riflessi verdognoli. Al naso è fruttato con leggeri sentori balsamici mentre in bocca è schietto, fresco ed equilibrato.

***La Maliosa UNI**: vino ottenuto dalla selezione delle migliori uve Procanico e in piccola parte di Ansonica. Il colore è giallo pronunciato tendente a ocra. Al naso si percepisce frutta matura al caldo, unita a note floreali eteree, zafferano e cumino. In bocca è vibrante, carico, strutturato. Esprime un lato tannico affinato che dialoga con la morbidezza.



I ROSSI

***La Maliosa Saturnia Rosso:** ottenuto principalmente da una seconda selezione delle uve di Ciliegiolo, Sangiovese e Cannonau grigio, con aggiunta del vino da torchiatura. Il colore si presenta di un rosso rubino mentre al naso ha una prevalenza di frutta rossa. In bocca ha una struttura media e una buona persistenza. Tannino piacevole e maturo.

***La Maliosa Rosso:** ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Ciliegiolo, con una occasionale presenza di Sangiovese e Cannonau grigio. Il colore si presenta di un rosso rubino pieno e intenso, impenetrabile. Dichiarata la sua struttura già da come si adagia nel calice. Al naso è caldo e avvolgente con la dote aromatica intensa tipica del Ciliegiolo di marasca, amarena e confettura di prugna affiancate ad una balsamicità gentile di macchia mediterranea. In bocca è strutturato, caldo, complesso e sorprendente. Il tannino è presente e ben affinato, mai troppo stridente.

***La Maliosa Tarconte:** rosso granato intenso, complessità olfattiva, delicata nota tannica, buona persistenza gustativa. Consigliamo di lasciare il vino nel bicchiere anche per diversi minuti per apprezzare meglio le sue peculiarità che continueranno a sprigionarsi a distanza di ore e giorni.

***La Maliosa Stellata:** vino ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Cannonau grigio (Vendemmia Tardiva). Il colore si presenta di un rosso rubino poco intenso. Al naso emergono sentori di frutta rossa, come fragola e prugna, affiancate da note speziate che ricordano l'origano essiccato. In bocca è fragrante, piuttosto fruttato. Presenta un tannino fine ed elegante e una buona struttura. Leggermente amabile, residuo zuccherino di 41g/l. Buona persistenza.

*****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.***



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

*La Maliosa Aurinia: presenta buona complessità olfattiva con decisi sentori vegetali di oliva verde. Il tipo di allevamento è specializzato, da agricoltura biologica – biodinamica. Il metodo di raccolta è manuale e con agevolatori, le olive sono poste in cassette areate tenute all'ombra fino al trasporto in frantoio ogni sera, per preservarne l'integrità.

