

no image

Klima

Auf den Winter 2020, geprägt von Temperaturen unter dem Durchschnitt und dem Fehlen von Regen, folgte ein mildes Frühjahr mit sporadischen Niederschlägen; diese Wetterbedingungen sicherten, dass Austreiben und Blüte der Rebsorte Malbec regulär verliefen. Der Sommer, allgemein warm und trocken, stellte die Reben auf eine harte Probe. Sie bewältigten den Wassermangel-Stress dank der vulkanischen Böden jedoch gut. Diese spezielle Erde mit ihrer hervorragenden Mikroporosität sicherte die richtigen Wasserreserven und trug so dazu bei, dass auch Wachstum und Entwicklung der Pflanzen regulär waren. Der Regen Ende August ließ die Temperaturen fallen und sorgte für eine langsame optimale Reife. Die Lese fand in der ersten Oktoberwoche statt.

Weinbereitung

Die Beeren wurden unmittelbar nach der Lese entrappt, schonend gepresst und in Inox-Edelstahltanks gefüllt. Die erste Phase der Mazeration, die präfermentative Kaltmazeration, erfolgte, indem die Temperatur auf 5 – 10 °C abgekühlt und drei bis vier Tage so gehalten wurde. Dies gewährleistete die Extraktion der Aromen und der Anthocyane in den Schalen. Anschließend wurde die Temperatur des Mostes allmählich erhöht, um die alkoholische Gärung zu ermöglichen, die bei einer kontrollierten Temperatur von 30 °C erfolgte. Die Mazeration wurde schonend gesteuert, um eine kontrollierte Extraktion süßer Tannine zu erreichen, und dauerte etwa eine Woche. Der Wein wurde dann in Barriques aus französischer Eiche travasiert, in denen er die malolaktische Gärung durchlief und etwa 10 Monate reifte. Die folgenden Monate ruhte der Vie Cave 2020 in der Flasche, bevor er auf den Markt kam.

Geschichte

Die Fattoria Aldobrandesca liegt in der Toskana im Herzen der südlichen Maremma und im Zentrum des sogenannten "Etruskischen Tuffgebiets". Dieser Wein ist den "vie cave" gewidmet, den in den Tuff gegrabenen etruskischen Straßen, die das Gebiet von Sovana wie die Weinberge der Fattoria tief zerfurchen und Verkehrswege ältester Zeit erkennen lassen. Vie Cave ist das Ergebnis einer sorgfältigen geologischen und önologischen Forschung zur Entfaltung des Potenzials der im italienischen Panorama neuen Rebe Malbec, die französischen Ursprungs ist und in der "vulkanischen" Maremma ihr ideales Terroir gefunden hat.



Verkostungsnotizen

Vie Cave 2020 präsentiert sich in nahezu undurchdringlich tiefem Rubinrot. An der Nase ist er komplex: Noten von reifer Frucht, Brombeere, Blaubeere, Susine und Schattenmorelle verbinden sich mit Toastnoten von Kaffee, Bitterkakao und Tabak, begleitet von einem angenehmen und frischen Hauch von mediterraner Macchia. Am Gaumen reich mit samtigen Tanninen, die ein langes Finale und einen anhaltenden Nachgeschmack mit Nuancen von Bitterschokolade und Minze stützen.