

no image

Klima

Der Jahrgang 2019 ist, nach dem von 2017, als einer der wärmsten im Gebiet der Fattoria Aldobrandesca einzustufen. Ein milder Winter, geprägt von ausbleibenden Niederschlägen, führte dazu, dass die Rückschnittarbeiten lange vor dem üblichen Zeitpunkt abgeschlossen werden konnten. Im Frühjahr war der Temperaturanstieg begleitet von sporadischen, aber intensiven Regenfällen, die für die Wiederherstellung der Wasserreserven in den Böden ausreichend waren. Diese Wetterbedingungen sicherten, dass das Austreiben und die anschließende Blüte in den ersten zwei Maiwochen optimal verliefen. Der Sommer war warm und trocken, und überdurchschnittliche Temperaturen in den Monaten Juli und August ermöglichten ein reguläres Wachstum der Beeren und das Einbringen gesunder Früchte von optimaler phenolischer Reife. Die Lese erfolgte in mehreren Durchgängen in der ersten Oktoberwoche.

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 aromatischen Substanzen und der Anthocyane in den Schalen. Anschließend wurde die Temperatur des Mostes 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 abschloss und etwa 10 Monate reifte. Die folgenden Monate ruhte der Vie Cave 2019 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 2019 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase zeigt er Noten von reifer schwarzer Frucht in Verbindung mit Gewürz- und Vanillefacetten. Am Gaumen überrascht er mit seiner Ausgewogenheit: seidige Tannine werden begleitet von fruchtigen Noten und verleihen dem Wein außerordentliche Persistenz. Im Finale kehren die an der Nase wahrgenommenen Aromen zurück mit einem angenehmen Eindruck von Bitterschokolade.