



no image

Klima

Der Jahrgang 2017 war von tendenziell warmem und trockenem Klima geprägt. Nach einem kalten Winter mit leichten Niederschlägen brachte das Frühjahr milde Temperaturen, die das reguläre Austreiben und einen hervorragenden Verlauf der Blüte und des Fruchtausatzes des Malbec begünstigten. Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt und geringe Niederschläge ab Juni und während der gesamten Sommerperiode führten zur Bildung von kleineren Beeren mit einem hohen Verhältnis von Schalen zu Fruchtfleisch. Die ersten Regenfälle Mitte August und die um einige Grad gesunkenen Temperaturen ermöglichten es den Malbec-Beeren, in der zweiten Septemberdekade die volle Reife der Tannine und Polyphenole zu erreichen.

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 Maische auf 5 - 10° C abgekühlt und drei bis vier Tage bei dieser Temperatur gehalten wurde. Dies gewährleistete die Extraktion der aromatischen Substanzen und der Anthocyane in den Schalen. Anschließend wurde der Most erwärmt, um ihn mit Reinzuchthefen zu inokulieren; die Gärung erfolgte bei einer kontrollierten Temperatur von 30° C und die etwa einwöchige Mazeration wurde schonend gesteuert, um eine kontrollierte Extraktion sanfter Tannine zu ermöglichen. Der Wein wurde in Barriques aus französischer Eiche travasiert, in denen er die malolaktische Gärung abschloss und 10 Monate reifte. Danach verfeinerte Vie Cave 2017 weitere 12 Monate 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 2017 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase ist er umhüllend und komplex; die Noten von reifer roter Frucht verbinden sich harmonisch mit Gewürznoten, Gewürznelke und Vanille. Am Gaumen samtig mit einem Nachgeschmack von Brombeere und Blaubeere, die mit Noten von Bitterschokolade verschmelzen.

Awards

Wine Advocate 90/100 USA