

no image

Klima

Der Jahrgang 2015 begann mit einem kalten und feuchten Winter. Strenge Temperaturen und häufige Niederschläge waren kennzeichnend für die Wintermonate und verzögerten die Schnitтарbeiten, die in der ersten Märzwoche abgeschlossen wurden. Die üppigen Wasserreserven in den Böden und der im April verzeichnete Temperaturanstieg begünstigten jedoch ein reguläres Austreiben der Malbèc-Reben. Die Sommersaison, typisch mediterran, brachte hohe Tagestemperaturen ohne Niederschläge. Diese klimatischen Bedingungen in Verbindung mit den hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ermöglichten den Beeren eine perfekte Reife. Die Lese erfolgte in der ersten Oktoberdekade.

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 bis 10° C abgekühlt und drei bis vier Tage bei dieser Temperatur gehalten wurde. Dies ermöglichte 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 reifte 10 Monate reifte. Danach wurde Vie Cave 2015 weitere 14 Monate in der Flasche verfeinert, 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 2015 präsentiert sich in recht intensiver rubinroter Farbe. An der Nase ist der Wein komplex, Noten von reifer schwarzer Frucht wechseln sich sanft ab mit Anklängen an Gewürz und Vanille. Am Gaumen seidig, umhüllend und von guter Länge. Im Finale kehren die Noten von reifer schwarzer Frucht, Lakritz und Kaffee zurück.

Awards

Luca Maroni 92/100 IT