



## Vie Cave 2011

### Classificazione

Toscana IGT

### Annata

2011

### Clima

Inverno piovoso con temperature rigide che sono scese spesso al disotto dello zero determinando un ritardo nella ripresa vegetativa delle piante di 8-10 giorni. Le temperature miti dei mesi primaverili e l'abbondante disponibilità idrica del suolo hanno favorito un ottimo sviluppo dei germogli e un'ottima fioritura. L'estate molto calda ed asciutta, con significanti escursioni termiche, ha permesso una buona maturazione delle uve anticipandone la raccolta alla metà del mese di settembre.



## Vinificazione

Le uve appena raccolte, diraspate e pressate in modo soffice, sono state introdotte all'interno di serbatoi in acciaio inox. Si è proceduto quindi con una fase iniziale di macerazione prefermentativa a freddo, con abbassamento della temperatura del prodotto fra i 5 e i 10 °C; questa condizione è stata mantenuta per 3- 4 giorni consentendo di creare una selettività nel processo di macerazione e favorendo l'estrazione delle sostanze volatili presenti nelle bucce e degli antociani, rispetto a quella dei tannini. Successivamente il mosto è stato riscaldato, per poi essere inoculato con lieviti selezionati; ha poi fermentato a contatto con le bucce per circa una settimana, a temperature non superiori a 30 °C. Il vino è stato messo in barriques francesi da 225L, dove ha portato a termine la fermentazione malolattica. E' rimasto in legno per circa 10 mesi, dopodiché è stato imbottigliato e affinato in bottiglia per ulteriori 8 mesi.

## Dati Storici

Fattoria Aldobrandesca si trova in Toscana, nel cuore della Maremma del Sud, al centro di quella che è conosciuta come "la zona Etrusca dei Tufi". Questo vino è dedicato alle "vie cave", strade etrusche scavate nel tufo che solcano profondamente il territorio di Sovana, così come i vigneti della fattoria, svelando antichissimi percorsi. Vie Cave nasce da un'attenta ricerca geologica ed enologica volta a valorizzare le potenzialità di un vitigno nuovo per il panorama italiano, il Malbec, uva di origine francese che ha trovato nella Maremma "vulcanica" un terroir di elezione.

## Note Degustative

Il vino si presenta di colore rosso rubino, intenso e profondo. Al naso si percepiscono note fruttate che lasciano spazio alle note speziate, chiodi di garofano e vaniglia. Al palato il vino risulta equilibrato, morbido, persistente, con dei tannini particolarmente dolci. Il retrogusto, dominato da sentori di mirtillo e frutti neri maturi, è accompagnato da lievi note di cioccolato amaro.