

no image

Clima

L'anno 2009 è stato caratterizzato da un inverno con temperature miti e precipitazioni che hanno contribuito all'ottimo germogliamento delle piante riscontrato nei primi giorni di aprile. Dal 20 aprile al 15 maggio si sono registrate temperature molto più basse rispetto alla media; il freddo inaspettato ha rallentato la fase vegetativa che poi è ripresa con il caldo della seconda metà di maggio. L'allegagione è avvenuta, come di consueto, nei primi giorni di giugno. Lo sviluppo vegetativo delle piante è continuato positivamente grazie ad un inizio estate abbastanza piovoso. Le piogge hanno permesso alle piante di mantenere un buon equilibrio vegetativo anche nel caldo mese di agosto, garantendo una completa invaiatura. La buona escursione termica tra giorno e notte del mese di agosto ha consentito alle uve di maturare gradualmente e di arrivare al momento della raccolta sane e intatte. La vendemmia, avvenuta a fine di settembre, si è svolta con il favore di un clima caldo e asciutto che ha permesso di arrivare alla raccolta dell'uva nel momento migliore della sua maturazione. Il vino prodotto ha un gusto equilibrato, dolce ed intenso.

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, con una gestione piuttosto delicata a livello di operazioni di estrazione (rimontaggi). Il vino è stato messo in barriques francesi e americane da 225L, dove ha portato a termine la fermentazione malolattica. Infine, è rimasto in legno per circa 10 mesi, dopodiché è stato imbottigliato e affinato in bottiglia per circa 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 Vie Cave 2009 ha un colore rosso rubino intenso; è caratterizzato da un quadro aromatico olfattivo complesso. Al naso si avvertono note di frutta nera matura, liquirizia e spezie. Al palato si presenta setoso, avvolgente, con una buona struttura e persistenza. Nel retrogusto si avvertono note di frutta nera matura, liquirizia, caffè e cioccolato fondente.