



no image

## Clima

L'annata 2013 è stata caratterizzata da un inverno fresco e mite con precipitazioni regolari, a cui ha fatto seguito una stagione primaverile fresca che ha determinato un leggero ritardo nei processi di germogliamento e allegagione della varietà Malbéc. L'estate mite e senza particolari picchi termici ha favorito un regolare sviluppo ed accrescimento delle piante che, insieme alle riserve idriche accumulate, hanno permesso alle uve di raggiungere una perfetta maturazione zuccherina e fenolica. La raccolta è avvenuta nella seconda metà del mese di ottobre.

## 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 fra i 5 e i 10°C per 3- 4 giorni al fine di creare una selettività nel processo di macerazione e favorire l'estrazione delle sostanze aromatiche e degli antociani presenti nelle bucce. Successivamente il mosto è stato riscaldato per poi essere inoculato con lieviti selezionati; la fermentazione si è svolta ad una temperatura controllata di 30°C e la macerazione, gestita in modo delicato, per consentire un'estrazione controllata di tannini dolci, ha avuto una durata di circa una settimana. Il vino è stato trasferito in barriques di rovere francese da 225L, dove ha portato a termine la fermentazione malolattica. Infine, è rimasto in legno per circa 10 mesi, a seguito dell'imbottigliamento, ha affinato in bottiglia per circa 14 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 di frutta nera matura ben integrate da sentori speziati e di vaniglia. Al palato è equilibrato e avvolgente, con una buona persistenza. Il retrogusto è caratterizzato da sentori di mirtillo che sfumano su note di caffè e cioccolato amaro.