



no image

## Clima

L'inverno 2020, contraddistinto da temperature al di sotto della media e da assenza di piogge, ha preceduto una primavera mite e con sporadiche precipitazioni; queste condizioni climatiche hanno garantito il regolare germogliamento e fioritura della varietà Malbec. L'estate, caratterizzata da un clima generalmente caldo e asciutto, ha messo a dura prova la vite che ha resistito bene allo stress idrico grazie al terreno di origine vulcanica; questo particolare suolo, caratterizzato da un'ottima microporosità, ha garantito le corrette riserve idriche, favorendo così la regolare crescita e sviluppo delle piante. Le piogge di fine agosto hanno abbassato le temperature permettendo una lenta e ottimale maturazione. La vendemmia è avvenuta la prima settimana di ottobre.

## Vinificazione

Le uve appena raccolte, diraspate e pressate in modo soffice, sono state trasferite in serbatoi in acciaio inox. La prima fase di macerazione, quella pre-fermentativa a freddo, è avvenuta abbassando la temperatura fra i 5 e i 10 °C per 3 - 4 giorni, al fine di garantire l'estrazione degli aromi e degli antociani presenti nelle bucce. Successivamente la temperatura del mosto è stata innalzata gradualmente per consentire lo svolgimento della fermentazione alcolica, avvenuta ad una temperatura controllata di 30 °C; la macerazione, gestita in modo delicato per consentire un'estrazione controllata di tannini dolci, è decorsa in circa una settimana. Il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e il successivo affinamento, durato circa 10 mesi. Vie Cave 2020 ha riposato i successivi mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

## 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

Vie Cave 2020 si presenta di un colore rosso rubino quasi impenetrabile. Al naso è intenso e complesso: note di frutta matura, di mora, mirtillo, susina e visciola si uniscono a sentori tostati di caffè, cacao amaro e tabacco con una piacevole e fresca sensazione di macchia mediterranea. Al palato è ricco, con tannini vellutati che sostengono un finale lungo e un retrogusto persistente, con sfumature di cioccolato amaro e menta.