



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.