



no image

## Clima

La 2019 è da considerarsi, dopo la 2017, una tra le annate più calde nell'area di Fattoria Aldobrandesca. Un inverno mite e caratterizzato da assenza di piogge ha permesso di terminare le operazioni di potatura con largo anticipo. In primavera l'innalzamento delle temperature è stato accompagnato da sporadici ma intensi fenomeni piovosi, sufficienti a integrare le riserve idriche del suolo; queste condizioni climatiche hanno garantito un ottimo germogliamento e conseguente fioritura, avvenuta nelle ultime due settimane di maggio. L'estate calda e asciutta, contraddistinta da temperature al di sopra della media durante luglio e agosto, ha permesso di proseguire regolarmente con lo sviluppo dell'acino e di ottenere uve sane e caratterizzate da un'ottima maturità fenolica. La vendemmia è avvenuta a più riprese durante 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 consentire lo svolgimento della fermentazione alcolica che ha avuto luogo a 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 2019 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 2019 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso mostra note di frutta nera matura unite a sentori speziati e di vaniglia. Al palato sorprende per il suo equilibrio: tannini setosi sono accompagnati da note fruttate donando al vino una straordinaria persistenza. Nel finale ritornano gli aromi percepiti al naso con piacevoli sensazioni di cioccolato amaro.