



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.