

no image

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno con temperature tendenzialmente al di sotto della media storica, da frequenti precipitazioni e da un evento nevoso nel mese di febbraio. Queste condizioni climatiche hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel suolo che, unite a una primavera generalmente calda, hanno garantito il regolare germogliamento del Malbec. Le belle giornate e il clima caldo del periodo estivo hanno accompagnato tutto il ciclo vegetativo delle viti. L'abbassamento delle temperature e qualche sporadica precipitazione registrate durante il mese di settembre hanno favorito una buona escursione termica tra il giorno e la notte, consentendo alle uve Malbec di raggiungere lentamente la piena maturazione tannica e polifenolica. La raccolta per il Vie Cave è avvenuta 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 2018 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 2018 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è affascinante e complesso; le note di frutta nera matura, come di mora e mirtillo, si alternano alle sensazioni speziate di vaniglia. Al palato è equilibrato, contraddistinto da tannini setosi; lungo e persistente il retrogusto, dove tornano gli aromi percepiti al naso accompagnati da piacevoli sentori di caffè e cioccolato amaro.