



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.