

no image

## Clima

L'annata 2017 è stata contraddistinta da un clima tendenzialmente caldo e secco. Dopo un inverno freddo e con leggere precipitazioni, la primavera è stata caratterizzata da temperature miti che hanno favorito il regolare germogliamento e l'ottima fioritura e allegagione del Malbec. Le temperature al di sopra della media stagionale e le scarse precipitazioni a partire dal mese di giugno per tutto il periodo estivo hanno favorito la formazione di acini di dimensioni ridotte, caratterizzati da un elevato rapporto buccia/polpa. Le prime piogge di metà agosto e le temperature di qualche grado inferiori hanno consentito alle uve di Malbec di raggiungere la piena maturazione tannica e polifenolica durante la seconda decade di settembre.

## 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 con un abbassamento della temperatura fra i 5 e i 10 °C per 3 - 4 giorni, al fine di garantire l'estrazione delle sostanze aromatiche e degli antociani presenti nelle bucce. Successivamente la temperatura del mosto è stata innalzata per permettere l'introduzione dei lieviti; la fermentazione ha avuto luogo ad una temperatura controllata di 30 °C e 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 per concludere la fermentazione malolattica ed avviarsi verso l'affinamento, durato circa 10 mesi. Vie Cave 2017 ha riposato i successivi 12 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 2017 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è avvolgente e complesso; le note di frutti rossi maturi si uniscono armoniosamente con sensazioni speziate, chiodi di garofano e vaniglia. Al palato è vellutato con un retrogusto contraddistinto da sentori di mora e mirtillo che sfumano su note di cioccolato amaro.

## Premi all'Annata

**Wine Advocate 90/100 USA**