



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