



no image

Clima

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno tendenzialmente freddo e piovoso. Le temperature al di sotto della media stagionale si sono protratte per tutta la prima parte della primavera, favorendo la comparsa di gelate mattutine che hanno rallentato la ripresa vegetativa di tutte le varietà coltivate in tenuta, compreso il Malbec. L'innalzamento termico registrato nel mese di maggio, e la buona disponibilità idrica del suolo, hanno contribuito al riequilibrio del normale ciclo fisiologico della pianta, favorendo così un'ottima fioritura e allegagione del Malbec. Un'estate calda e con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha permesso al Malbec di raggiungere una perfetta maturazione. La raccolta 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 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 di lieviti selezionati; la fermentazione si è svolta ad una temperatura controllata di 30° C e la macerazione, gestita in modo delicato per consentire un'estrazione controllata di tannini dolci, ha avuto una durata di circa una settimana. Il vino è stato trasferito in barriques di rovere francese per concludere la fermentazione malolattica ed avviarsi verso l'affinamento, durato circa 10 mesi. Vie Cave 2016 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 2016 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso, le note di frutti rossi maturi si fondono dolcemente con quelle speziate, di chiodi di garofano e vaniglia. In bocca il vino risulta equilibrato, morbido e persistente, con un retrogusto dominato da sentori di mirtillo e frutti rossi che sfumano su note di cioccolato amaro.